ДОМАШНИЙ ФИРМЕННЫЙ АЛКОГОЛЬ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

«…Приготовить вино, самогон, коньяк, медовуху или сидр в домашних условиях несложно, следует лишь в точности следовать технологии и использовать только качественное сырье. В этой книге представлены рецепты наиболее популярных алкогольных напитков домашнего производства и коктейлей, которые наверняка станут украшением любого стола. А когда технология будет освоена, на основе предложенных рецептов вы сможете создавать свои собственные — эксклюзивные…»

- Домашний фирменный алкоголь
  -
  - Вступление
  - Самогон
    -
    - Выбор сырья
    - Технология приготовления самогона
      - Подготовка сырья
        - Крахмалосодержащее сырье
        - Сахаросодержащее сырье
      - Сбраживание
      - Перегонка
      - Очищение самогона
      - Рекомендации по ароматизации, окрашиванию и обогащению вкуса напитка
    - Рецепты самогона
      - Сахарный самогон
      - Быстрый самогон с молоком
      - Самогон с картофелем и ржаным хлебом
      - Самогон из зерна
      - Ржаной самогон
      - Самогон зерновой по классическому рецепту
      - Самогон с сухими дрожжами
      - Пшеничный самогон
      - Пшеничный самогон с сахаром
      - Хлебно-картофельный самогон
      - Винный самогон
      - Самогон из варенья
      - Вишневый самогон
      - Виноградный самогон
      - Гороховый самогон

- Самогон из диких груш
- Грушевый самогон
- Картофельный самогон
- Картофельно-овсяный самогон
- Клюквенный самогон
- Самогон из крахмала
- Самогон из карамели
- Самогон из меда
- Самогон «Экономный»
- Самогон из сока
- Рисовый самогон
- Самогон из розовых лепестков
- Рябиновка
- Рябиновый самогон на квасе
- Рябиновый самогон «Коньячный»
- Свекольный самогон классический
- Самогон из фруктового сиропа
- Свекольный самогон с пшеничной крупой
- Самогон из свекольного сока
- Самогон из сахарной свеклы
- Сливовый самогон
- Самогон из слив с косточками
- Самогон из сухофруктов
- Самогон апельсиновый
- Самогон из халвы
- Самогон из яблочного сока
- Можжевеловый самогон
- Самогон «Столичный»
- Самогон с дягилем и пряностями
- Анисовый самогон «Оригинальный»
- Анисово-тминный самогон
- Анисовый самогон «Деликатный»
- Анисово-укропный самогон
- Самогон с вишневыми косточками и пряностями
- Самогон с семенами дягиля
- Самогон с дягилем
- Анисовый самогон «Ароматный»
- Анисовый самогон с солью
- Анисовый самогон. Вариант 1
- Анисовый самогон. Вариант 2
- Анисовый самогон. Вариант 3
- Анисово-лимонный самогон
- Вишневый зеленый самогон

- Гвоздичный самогон. Вариант 1
- Гвоздичный самогон. Вариант 2
- Гвоздичный самогон. Вариант 3
- Гвоздичный самогон. Вариант 4
- Анисовый самогон крепкий
- Жасминовый самогон
- Самогон с изюмом
- Самогон с кардамоном и изюмом
- Самогон с кардамоном
- Самогон с лимонной цедрой, кардамоном и корицей
- Имбирный самогон
- Самогон с кардамоном и дягилем
- Травяной самогон
- Пряный самогон. Вариант 1
- Пряный самогон. Вариант 2
- Пряный самогон. Вариант 3
- Коричный самогон. Вариант 1
- Коричный самогон. Вариант 2
- Коричный самогон. Вариант 3
- Коричный самогон. Вариант 4
- Коричный самогон. Вариант 5
- Коричный самогон. Вариант 6
- Коричный самогон с яблоками
- Лавандовый самогон
- Самогон «Целебный». Вариант 1
- Самогон «Целебный». Вариант 2
- Лавровый самогон
- Лимонный самогон. Вариант 1
- Лимонный самогон. Вариант 2
- Лимонный самогон. Вариант 3
- Лимонный самогон. Вариант 4
- Самогон «Запеканка». Вариант 1
- Самогон «Запеканка». Вариант 2
- Малиновый самогон «Оригинальный»
- Малиновый самогон
- Миндальный самогон
- Розмариновый самогон
- Розовый самогон
- Мятный самогон. Вариант 1
- Мятный самогон. Вариант 2
- Мятный самогон. Вариант 3
- Самогон на персиковых косточках
- Полынный самогон. Вариант 1

- Полынный самогон. Вариант 2
- Полынный самогон. Вариант 3
- Полынный самогон. Вариант 4
- Полынный самогон. Вариант 5
- Персиковый самогон
- Самогон на листьях персика
- Хлебный самогон
- Померанцевый самогон. Вариант 1
- Померанцевый самогон. Вариант 2
- Померанцевый самогон. Вариант 3
- Померанцевый самогон. Вариант 4
- Померанцевый самогон. Вариант 5
- Померанцевый самогон. Вариант 6
- Померанцевый самогон. Вариант 7
- Шалфейный самогон
- Тминный самогон. Вариант 1
- Тминный самогон. Вариант 2
- Тминный самогон. Вариант 3
- Самогон на травах. Вариант 1
- Самогон на травах. Вариант 2
- Самогон на травах. Вариант 3
- Самогон на травах. Вариант 4
- Самогон на травах. Вариант 5
- Самогон на травах. Вариант 6
- Самогон на травах. Вариант 7
- Самогон для приготовления наливок

○ Наливки

-
- Особенности приготовления
- Рецепты наливок
  - Светлая виноградная наливка
  - Красная виноградная наливка
  - Наливка «Вишенка»
  - Абрикосовая наливка
  - Клубничная наливка
  - Наливка «Тоник»
  - Малиновая наливка
  - Облепиховая наливка
  - Сливовая наливка «Розовая мечта»
  - Наливка «Фруктово-ягодный калейдоскоп»
  - «Садовая» наливка
  - Наливка «Домашний кальвадос»
  - Яблочная наливка с корицей и ванилью
  - Яблочная наливка с лимонно-мятным

ароматом
- Наливка из свежевыжатого яблочного сока
- Яблочная наливка с ванильным ароматом
- Фруктово-ягодная наливка «Рубиновая»
- Яблочно-айвовая наливка
- Наливка «Белый налив»
- Наливка «Зимняя»
- Грушевая наливка с пряностями
- Пряная ягодная наливка
- Вишневая наливка с абрикосовыми косточками
- Наливка «Польская» из вишен
- Наливка «Французская» из вишен с пряностями
- Грушевая наливка с ванильным ароматом
- Грушевая наливка с цитрусовым ароматом
- Наливка «Руанская»
- Яблочная наливка с изюмом
- Наливка «Фруктовый фейерверк»
- Наливка «Рождественский вечер»
- Яблочно-имбирная наливка
- Наливка «Розовые сны»
- Вишнево-ежевичная наливка
- Вишневая наливка с миндальным ароматом
- Вишнево-брусничная наливка
- Наливка из вишневых плодоножек
- Сливовая наливка
- Наливка из чернослива с пряностями
- Абрикосовая наливка с кардамоном
- Абрикосовая наливка с кислинкой
- Абрикосово-медовая наливка
- Наливка «Летняя»
- Лимонно-мятная наливка
- Абрикосово-цитрусовая наливка
- Наливка «Земляничка»
- Землянично-ванильная наливка
- Малиновая наливка «Классическая»
- Быстрый рецепт малиновой наливки
- Малиново-мятная наливка
- Наливка «Новогодняя»
- Апельсиновая наливка с пряностями
- Ежевично-ванильная наливка
- Цитрусовая наливка

- Клюквенная наливка с ванилином
- Наливка из смородины, клюквы и малины
- Наливка «Аромат розы»
- Крыжовниковая наливка
- Крыжовниковая наливка с лимонным ароматом
- Наливка «Освежающая»
- Наливка с мелиссой и мятой
- Мятно-цитрусовая наливка
- Мятная наливка со смородиной
- Рябиновая наливка
- Наливка «Знахарь»
- Наливка «Султан»
- Сладкая тминная наливка
- Дынная наливка
- Фруктовая наливка
- Чайно-коньячная наливка
- Яблочная наливка «Летняя»
- Наливка яблочная с кислинкой
- Яблочная пряная наливка
- Наливка яблочно-брусничная
- Наливка яблочно-вишневая
- Наливка «Глинтвейн»
- Яблочно-сливовая наливка
- Вишнево-смородиновая наливка
- Наливка грушевая
- Грушево-мандариновая наливка
- Вишнево-черничная наливка
- Наливка вишнево-коньячная
- Сливовая наливка
- Наливка из чернослива
- Терновая наливка
- Абрикосовая наливка с лимонной кислотой
- Персиковая наливка
- Мятно-лимонная наливка
- Апельсиновая наливка
- Клубничная наливка с ванилином
- Крепкая клубничная наливка
- Малиновая наливка с ароматом черной смородины
- Малиновая наливка с кислинкой
- Наливка клюквенная пряная
- Наливка из крыжовника с лимонным

ароматом
- Наливка из садовых ягод
- Наливка «Мультиягодная»
- Пикантная наливка с мятой
- Черносмородиновая наливка с мятой
- Наливка из облепихи с цедрой
- Брусничная наливка на полынной настойке
- Ананасная наливка
- Брусничная наливка
- Виноградная наливка
- Гвоздичная наливка

- Настойки
  -
  - Рецепты настоек
    - Можжевеловая горькая настойка
    - Можжевеловая настойка с хреном
    - Сосновая настойка с медом
    - Шалфейная настойка с шиповником
    - Изюмная настойка с шиповником
    - Ореховая настойка с медом
    - Настойка из перегородок грецких орехов
    - Травяная настойка
    - Ореховая настойка со специями
    - Аирно-цитрусовая настойка
    - Травяная настойка с рябиной
    - Анисовая настойка с мятой
    - Мятная настойка
    - Мятно-померанцевая настойка
    - Мятная настойка с мелиссой
    - Мятно-пряная настойка
    - Медово-мятная настойка
    - Медовая настойка со зверобоем
    - Мятно-лимонная настойка с медом
    - Мятно-имбирная настойка с шалфеем
    - Мятно-имбирная настойка
    - Имбирно-травяная настойка
    - Настойка на зверобое
    - Целебная настойка на чабреце
    - Настойка на чабреце с пряностями
    - Пряная настойка с душицей
    - Пряная настойка с тысячелистником
    - Полынно-мятная настойка
    - Полынная настойка

- Настойка на березовых почках с медом
- Настойка на дубовой коре
- Настойка на корне дягиля
- Анисовая настойка с тмином
- Шалфейная настойка с кориандром
- Шалфейная настойка с калганом
- Имбирно-шалфейная настойка
- Анисовая настойка с корицей
- Анисовая настойка с бадьяном
- Анисово-перцовая настойка
- Перечно-чесночная настойка
- Укропно-чесночная настойка
- «Перцовка» с тмином
- Тминная настойка
- Тминно-анисовая настойка
- Тминно-лимонная настойка
- Тминно-мятная настойка
- Настойка «Журбин»
- «Перцовка» со специями
- Настойка «Острая»
- Настойка «Жгучий перец»
- Настойка с черным перцем
- Настойка с красным перцем
- Настойка «Смесь перцев»
- Перцовая настойка с лавровым листом
- Перцово-медовая настойка
- Настойка с хреном, перцем и медом
- Имбирно-медовая настойка
- Настойка с имбирем и корицей
- Яблочно-медовая настойка
- Пряная яблочно-медовая настойка
- Яблочно-чабрецовая настойка
- Сладкая яблочно-лимонная настойка на вине
- Миндально-вишневая настойка
- Миндально-черносливовая настойка
- Яблочно-рябиновая настойка
- Настойка из сухофруктов
- Пикантная вишневая настойка
- Вишневая настойка на коньяке
- Черносливовая настойка
- Ароматная черносливовая настойка
- Черносливовая настойка с перцем
- Черносливовая настойка «Целебная»

- Абрикосово-коричная настойка
- Пряная абрикосовая настойка
- Рябиново-гвоздичная настойка
- Настойка на персиковых косточках
- Айвовая настойка «Оригинальная»
- Яблочно-айвовая настойка
- Рябиново-ванильная настойка
- Рябиновая настойка на молодых побегах
- Настойка из калины
- Рябиновая настойка на коньяке
- Пряная настойка из ирги
- Целебная калиновая настойка
- Кизиловая настойка
- Калиново-цитрусовая настойка
- Калиново-медовая настойка
- Облепиховая настойка с лимонной цедрой
- Малиновая настойка на коньяке
- Малиново-коричная настойка
- Малиново-апельсиновая настойка
- Смородиново-вишневая настойка
- Малиновая настойка со специями
- Настойка на листьях черной смородины
- Сладкая смородиновая настойка
- Черносмородиновая настойка
- Смородиновая настойка «Рубиновая»
- Клюквенная настойка быстрого приготовления
- Лимонная настойка
- Лимонная пряная настойка
- Медово-травяная настойка
- Настойка «Тропическая»
- Мятно-медовая настойка
- Апельсиново-мятная настойка
- Мандариново-имбирная настойка
- Апельсиново-имбирная настойка
- Лаймовая настойка
- Апельсиново-медовая настойка
- Медово-чабрецовая настойка
- Имбирно-гвоздичная настойка
- Можжевеловая настойка
- Медово-лимонная настойка

○ Сидры, игристые вина

-
- Рецепты сидров и игристых вин

- Апельсиновое шампанское
- Березовое шампанское
- Лимонное шампанское
- Черносмородиновое шампанское
- Яблочное шампанское
- Шампанское из красной смородины
- Шампанское из крыжовника
- Сидр яблочный
- Шампанское «Ягодное ассорти»
- Сидр яблочно-грушевый
- Сидр малиновый
- Сидр «Новогодний»
- Сидр с пряностями

- Медовуха
  -
  - Рецепты медовух
    - Лимонно-имбирная медовуха
    - Липовая медовуха
    - Медовуха с сахарным сиропом. Вариант 1
    - Медовуха с сахарным сиропом. Вариант 2
    - Медово-лавандовый самогон
    - Пряная медовуха
    - Полынно-медовый самогон
    - Анисово-медовый самогон
    - Медовуха яблочная
    - Медовуха с черносливом
    - Медовуха брусничная
    - Медовуха «Зимняя»
    - Медовуха мятная
    - Медовуха Травяная
    - Медовуха лимонная
    - Мед «Целебный»
    - Медовуха на хмеле
    - Медовуха на изюме
    - Медовуха сытная клюквенная
    - Медовуха домашняя
    - Медовуха вишневая
    - Медовуха малиновая
    - Медовуха на перге
    - Медовуха на спирту
    - Медовуха гречишная
    - Медовуха «Новгородская»
    - Медовуха «Алтайская»
    - Медовуха из забруса

- Медовуха «Финская»
- Медовуха малиновая с хмелем
- Мед «Монастырский»
- Мед ставленый хмельной

- Коньяки, бальзамы и биттеры
  -
  - Рецепты коньяков, бальзамов и биттеров
    - Коньяк с черным чаем. Вариант 1
    - Коньяк с черным чаем. Вариант 2
    - Коньяк с черным чаем. Вариант 3
    - Коньяк с черным чаем. Вариант 4
    - Коньяк с черным чаем. Вариант 5
    - Коньяк с черным чаем. Вариант 6
    - Коньяк с черным чаем. Вариант 7
    - Коньяк с черным чаем. Вариант 8
    - Коньяк с черным чаем. Вариант 9
    - Коньяк из пива и виноградного сока
    - Коньяк на травах
    - Коньяк с кофе. Вариант 1
    - Коньяк с кофе. Вариант 2
    - Коньяк с кофе. Вариант 3
    - Коньяк с кофе. Вариант 4
    - Коньяк с кофе. Вариант 5
    - Коньяк с кофе. Вариант 6
    - Коньяк с кофе. Вариант 7
    - Бехеровка
    - Коньяк с шиповником
    - Коньяк из дубовой коры
    - Настойка «Старка»
    - Бальзам «Волжский»
    - Бальзам «Облепиховый»
    - Бальзам «Ягодный»
    - Бальзам «Праздничный»
    - Бальзам «Знахарь»
    - Бальзам «Медово-травяной»
    - Бальзам «Целебный»
    - Бальзам «Рижский»
    - Бальзам «Похмельный»
    - Бальзам «Карпатский»
    - Бальзам «9 сил»
    - Бальзам «Старинный»
    - Бальзам «Лесной»
    - Бальзам «Рецепт молодости»
    - Бальзам «Богдан»

- Бальзам «Хвойный»
- Лимонный биттер
- Ароматический биттер
- Апельсиновый биттер

- Ликеры
  -
  - Рецепты ликеров
    - Абрикосовый ликер. Вариант 1
    - Абрикосовый ликер. Вариант 2
    - Абрикосовый ликер. Вариант 3
    - Айвовый ликер. Вариант 1
    - Айвовый ликер. Вариант 2
    - Анисовый ликер
    - Апельсиновый ликер. Вариант 1
    - Апельсиновый ликер. Вариант 2
    - Апельсиновый ликер. Вариант 3
    - Апельсиновый ликер. Вариант 4
    - Ликер с апельсиновой цедрой
    - Апельсиново-лимонный ликер
    - Апельсиново-лимонный ликер со специями
    - Ликер «Кюрасо». Вариант 1
    - Ликер «Кюрасо». Вариант 2
    - Барбарисовый ликер
    - Ванильный ликер
    - Ванильно-коньячный ликер
    - Вишневый ликер
    - Виноградный ликер
    - Виноградный ликер с пряностями
    - Вишневый ликер. Вариант 1
    - Вишневый ликер. Вариант 2
    - Вишневый ликер. Вариант 3
    - Вишнево-инжирный ликер
    - Дынный ликер
    - Грушевый ликер
    - Грушевый ликер с пряностями
    - Грушевый ликер с миндалем
    - Кизиловый ликер
    - Ежевичный ликер
    - Земляничный ликер
    - Землянично-ванильный ликер
    - Ликер из инжира
    - Клубничный ликер. Вариант 1
    - Клубничный ликер. Вариант 2
    - Клубничный ликер. Вариант 3

- Клубничный ликер. Вариант 4
- Клюквенный ликер
- Кофейный ликер
- Кофейный ликер быстрого приготовления
- Кофейный ликер с молоком
- Кофейно-апельсиновый ликер
- Кофейно-апельсиновый ликер «44»
- Кофейно-ванильный ликер
- Кофейно-коньячный ликер
- Лимонный ликер
- Лимонный ликер пряный
- Малиновый ликер
- Малиново-коньячный ликер
- Малиново-мятный ликер
- Малиновый ликер с гвоздикой
- Мандариновый ликер «Новогодний»
- Ликер «Мараскин»
- Медовый ликер
- Молочный ликер быстрого приготовления
- Молочно-яичный ликер
- Мятный ликер
- Мятный ликер пряный
- Персиковый ликер
- Персиковый ликер пряный
- Ликер на персиковых косточках
- Рябиновый ликер
- Финиковый ликер
- Ликер из черноплодной рябины
- Рябиново-шиповниковый ликер
- Черносмородиновый ликер
- Смородиновый ликер пряный
- Ликер «Черная Иоганна»
- Чайный ликер
- Черешневый ликер
- Ликер из красной смородины
- Черничный ликер
- Черничный ликер «Праздничный»
- Яблочный ликер
- Ликер из яблочной кожуры
- Шоколадный ликер
- Яичный ликер
- Яичный ликер с молоком
- Яичный ликер на коньяке
- Ликер «Чешский»

- Клюквенный ликер с пряностями
- Вишневый ликер с апельсиновой цедрой
- Рябиновый ликер с миндалем
- Молочный ликер
- Ликер из розового варенья
- Лимонно-молочный ликер
- Молочно-яичный ликер
- Ликер «Праздничный»
- Бананово-молочный ликер
- Шоколадный ликер из какао-порошка
- Молочно-шоколадный ликер
- Молочно-ванильный ликер
- Ликер «Адвокат»
- Кофейно-сливочный ликер
- Лимонно-кофейный ликер
- Кофейно-коричный ликер
- Кофейно-имбирный ликер
- Калиновый ликер
- Кофейный ликер с перцем
- Пряный кофейно-шоколадный ликер
- Шоколадный ликер с перцем
- Шоколадный ликер с кардамоном
- Яично-шоколадный ликер
- Ежевичный ликер с мятой

- Вино
  -
  - Особенности приготовления
  - Рецепты вин
    - Сухое вино
    - Красное сухое вино
    - Сухое вино из айвы
    - Вино «Времена года»
    - Розовое вино
    - Вино «Изабелла»
    - Рубиновое вино с малиной
    - Абрикосовое вино
    - Персиковое вино
    - Пряное персиковое вино
    - Земляничное вино «Сюрприз»
    - Землянично-яблочное вино
    - Вишневое вино
    - Вишневое вино с косточками
    - Вино из вишневой мезги
    - Вишнево-малиновое вино

- Вишневое вино с винной кислотой
- Грушевое вино
- Грушевое вино с медом
- Яблочное вино. Вариант 1
- Яблочное вино. Вариант 2
- Яблочно-грушевое десертное вино
- Красный яблочный портвейн
- Крепкое яблочно-рябиновое вино
- Ежевичное вино
- Ежевичное вино «Ароматное»
- Ежевичное вино на коньяке
- Вино из крыжовника. Вариант 1
- Вино из крыжовника. Вариант 2
- Вино из крыжовника. Вариант 3
- Вино из крыжовника. Вариант 4
- Крепкое малиновое вино
- Малиново-смородиновое вино
- Малиновое вино. Вариант 1
- Малиновое вино. Вариант 2
- Черничное вино. Вариант 1
- Черничное вино. Вариант 2
- Черничное вино. Вариант 3
- Черносмородиновое вино. Вариант 1
- Черносмородиновое вино. Вариант 2
- Вино из красной смородины

- Коктейли
  - Рецепты Коктейлей
    - Дайкири
    - Дайкири с клубникой
    - Мохито с апельсином
    - Клубничный мохито
    - Горячий коктейль «Огненный шоколад»
    - Коктейль «Мятный джулепс»
    - Кофейный фраппе с коньяком
    - Коктейль «Мятный ром»
    - Коктейль «Осенний сюрприз»
    - Мохито с тыквой
    - Освежающий клубничный коктейль
    - Клубнично-имбирный коктейль
    - Коблер с ромом
    - Коньячный флип
    - Молочный флип
    - Грог
    - «Зимний» коктейль

- Коктейль «Маргарита»
- Грог с молоком
- Коктейль «Гаванский коблер»
- Коктейль «Сен-Жермен»
- Коктейль «Априкот»
- Коктейль «Армстронг»
- Коктейль «Для леди»
- Коктейль с темным ромом
- Коктейль «Пина колада»
- Коктейль «Затмение»
- Коктейль «Головокружение»
- Коктейль «Лимонный ром»
- Коктейль «Пьяная клубника»
- Коктейль «Тропический пляж»
- Коктейль «Bumblebee»
- Коктейль «Килиманджаро»
- Коктейль «Эквадор»
- Коктейль «Цветущий миндаль»
- Коктейль «Леди в красном»
- Коктейль «Черная роза»
- Коктейль «Саванна»
- Коктейль «Закат»
- Коктейль «Жаркие острова»
- Коктейль «Бакарди»
- Дайкири с бананом
- Коктейль «Полдень на Кубе»
- Коктейль «Айсберг на рассвете»
- Коктейль «Ямайка»
- Коктейль «Банановое молоко»
- Коктейль «Миссисипи»
- Коктейль «Старый город»
- Коктейль «Искушение монаха»
- Коктейль «Золото Тортуги»
- Коктейль «Мечта моряка»
- Коктейль «Джунгли»
- Коктейль «Джулия»
- Коктейль «Гавайский»
- Коктейль «Нирвана»
- Коктейль «Рубин и топаз»
- Коктейль «Звезда Востока»
- Коктейль «Кардинал»
- Коктейль «Канарейка»

- Использованные источники

Домашний фирменный алкоголь *(составитель Наталия Попович)*

© DepositPhotos.com / babyflower, Valentyn_Volkov, обложка, 2019

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2019

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2019

* * *

Вступление

Сегодня невозможно представить семейный праздник, молодежную вечеринку, встречу с друзьями или романтический вечер спиртных напитков — это может быть благородный коньяк или изысканное вино, вкуснейший коктейль или ароматный ликер. И хотя на полках магазинов в огромном количестве представлены спиртные напитки отечественного и импортного производства, домашние вина, настойки, наливки, коньяки и аперитивы все так же популярны. Ведь такой напиток создается с любовью и заботой, делается с учетом именно ваших вкусов, а главное — не содержит химических веществ и консервантов. Весь процесс — от выбора сырья до подслащивания и окрашивания — проходит перед вашими глазами, и в итоге получается натуральный эксклюзивный продукт с неповторимым вкусом и ароматом.

Приготовить вино, самогон, коньяк, медовуху или сидр в домашних условиях несложно, следует лишь в точности следовать технологии и использовать только качественное сырье. В этой книге представлены рецепты наиболее популярных алкогольных напитков домашнего производства и коктейлей, которые наверняка станут украшением любого стола. А когда технология будет освоена, на основе предложенных рецептов вы сможете создавать свои собственные — эксклюзивные.

Самогон

В том или ином виде самогон известен у разных народов мира. Отличие только в сырье — используется обычно то, что имеется под рукой. В северных регионах Европы — Нидерландах, Великобритании — особой популярностью пользуется джин, напиток из зерен и специй с добавлением ягод можжевельника. В южных регионах, где в изобилии растет виноград, крепкий напиток изготавливают именно из него — так появились чача, бренди и граппа. На севере Франции научились делать самогон из сока яблок — кальвадос, на Балканах, в Чехии и Венгрии распространена сливовица, в Мексике — пульке, самогон из сока агавы. Существует тутовка из шелковицы, пейсаховка из изюма, араки из фиников и масса других подобных напитков.

Когда и где впервые появился самогон, установить невозможно, но есть все основания утверждать, что в наших краях он был популярен уже в XIII–XIV веках.

Традиционный самогон получают при перегонке браги, приготовленной из сахара, различного зерна, картофеля, сахарной свеклы, фруктов, ягод, а также других продуктов, богатых сахаром или крахмалом. Рецептов этого напитка в наше время — огромное количество: от традиционного из сахарной свеклы или пшеницы до экзотического из розовых лепестков, карамели, померанцев или лаванды. Однако независимо от вида ингредиентов процесс всегда состоит из двух этапов: сначала готовится брага, а затем она перегоняется через специальный аппарат для получения самогона.

Однако и это еще не окончательный продукт. После перегонки самогон подвергается ректификации, очистке, ароматизации, подкрашиванию, по желанию вкус напитка обогащают разнообразными добавками.

Процесс самогоноварения, если результат хочется получить качественный, требует много времени, наличия определенного оборудования и тщательного контроля на всех этапах изготовления.

Самое первое условие качественного напитка — правильный выбор сырья. Его необходимо должным образом подготовить, наладить процесс перегонки, выбрать метод очистки. Причем на каждом этапе следует уложиться в определенные временные рамки и точно придерживаться технологии.

При соблюдении технологических норм результат порадует. Хорошо приготовленный и правильно очищенный самогон вкуснее самой дорогой фабричной водки. Более того, можно

придать этой прозрачной бесцветной жидкости тот вкус и аромат, который хочется именно вам. Напиток получится вкусным, ароматным и при умеренном употреблении не навредит здоровью. Этим готовый качественный самогон отличается от первача.

Первачом называется жидкость, образующаяся в начальной стадии перегонки. Она мутная, с беловатым или желтоватым оттенком, имеет резкий неприятный запах. В состав первача входит огромное количество ядовитых примесей, поэтому пить его опасно для здоровья и жизни. В некоторых случаях первач может привести к пагубным последствиям даже при наружном применении — как растирка или примочка.

Выбор сырья

Первым и одним из наиболее важных этапов приготовления напитка, от которого во многом зависит его вкус и качество, является выбор сырья. Этому вопросу следует уделить особое внимание. Для самогона могут быть использованы наиболее популярные в наших широтах крахмало- и сахаросодержащие продукты: зерно, сахарная свекла, собственно сахар, картофель, картофельный или кукурузный крахмал, яблоки, груши, сливы, айва, вишня, черешня, рябина, другие фрукты, овощи и ягоды. Главное условие — достаточное содержание крахмала или сахара.

Существует мнение, что самогон можно сделать из некондиционных продуктов — подпорченных, подгнивших, прелых. Это не так. Качество и свежесть сырья имеют огромное значение и влияют на вкус напитка. Конечно, чистый сахар или крахмал — сырье дорогое, самогон выйдет хоть и вкусным, но очень дорогим. Как правило, используются продукты, которые есть под рукой, — это дешево и удобно. При соответствующей подготовке сахар выделяется из сладких или крахмалосодержащих продуктов, однако в каждом случае количество его разное. Соответственно, для приготовления определенного количества самогона понадобится разное количество сырья.

Сахар, главный ингредиент для изготовления напитка, часто получают путем специальной обработки крахмалосодержащих продуктов: собственно крахмала, различных видов зерна, картофеля и др. В размещенном ниже перечне указано, какое количество спирта можно получить из того или иного вида сырья:

— из 1 кг сахара получится около 1,4 л 40 %-ного самогона;
— из 1 кг крахмала — 1,15 л;
— из 1 кг риса — 0,9 л;
— из 1 кг пшеницы — 0,8 л;
— из 1 кг картофеля — 0,2 л;
— из 1 кг сахарной свеклы — 0,25 л;
— из 1 кг груш — 0,14 л;
— из 1 кг вишен — 0,14 л.

Очевидно, что из разных видов сырья получатся разные напитки, вкус их будет заметно отличаться. Например, при изготовлении спирта **из сахарной свеклы** даже при неукоснительном соблюдении технологии готовый самогон будет иметь специфический вкус и резкий запах, устранить который непросто. Однако свекла — один из наиболее доступных и дешевых продуктов, поэтому используют ее часто.

Картофельный самогон на вкус приятнее, но процесс его изготовления более длительный и кропотливый. Картофельный самогон требует обязательной двойной перегонки, а затем еще и дополнительного очищения.

Приятным вкусом обладают напитки **на основе различных зерновых культур**: пшеницы, ячменя, ржи, проса, кукурузы, риса и других. Это сырье также доступно и дешево, но требует предварительной обработки. Зерна нужно прорастить, приготовить из них солод, а из него — солодовое молоко. Этот процесс требует времени и сил, зато результат получается отменным.

Качественный, приятный на вкус и ароматный самогон получается **из фруктов и ягод**, которые в наших широтах вполне доступны — каждый год сады радуют большими урожаями абрикосов, слив, яблок, груш, черешни, вишни и других плодов. Вкусный напиток получается также из айвы, рябины, ирги, малины, других плодов и ягод.

Очень популярным сырьем является виноград. Однако не все сорта винограда одинаково хороши для приготовления самогона. При выборе продукта необходимо учитывать его сахаристость и кислотность. От этих показателей будет зависеть качество напитка. Соответственно, слишком кислые или недозревшие ягоды в качестве сырья брать не рекомендуется.

Одними из самых популярных плодов, использующихся для приготовления самогона, являются яблоки. Однако и тут следует обращать внимание на сорт. Летние — более сочные, менее ароматные и со сравнительно невысоким содержанием сахара. Осенние и зимние сорта больше подходят для приготовления напитка. Они более сахаристые, содержат в большем количестве ароматические вещества, и напиток из них будет вкуснее. Однако свежесобранные плоды для переработки не подойдут — им нужно дать полежать, дозреть, хоть это и может привести к частичной утрате аромата.

Айва также часто используется для изготовления напитка — в сочетании с яблоками или самостоятельно. Самогон из нее получается ароматным и с приятным привкусом. В качестве сырья можно использовать только полностью созревшие плоды без повреждений, которым, как и яблокам, после сбора нужно дать дозреть. Готовыми к переработке считаются ярко-желтые немного мягкие плоды с выраженным ароматом. Кроме того, за время дозревания после сбора количество красящих веществ в айве увеличивается, а пектинов и дубильных веществ становится меньше, что также положительно сказывается на качестве готового продукта.

Используется для приготовления напитка и рябина — как привычная красная, так и черноплодная. Эти ягоды следует собирать сразу после первых заморозков — они становятся слаще, а специфический горьковатый привкус меньше ощущается. Обычно рябину используют не в чистом виде, а в смеси с другими ягодами — кизилом, крыжовником или яблоками. Купаж необходим, чтобы снизить терпкость рябины и придать сырью достаточную кислотность, поскольку в ягодах рябины кислоты недостаточно. Оптимальная пропорция смеси рябины и других ягод 2:1.

Ирга — не очень распространенная культура, но при этом самогон из нее получается отменный. В качестве сырья подходят спелые, подвяленные в хорошо проветриваемом помещении ягоды. В процессе вяления в ирге повышается содержание сахара и усиливается аромат.

Самогон из садовых и диких ягод всегда отличается приятным вкусом и ароматом. Но при использовании такого сырья нужно учитывать ряд нюансов. Так, для самогона подойдет только красная садовая малина, сорта с желтыми и белыми ягодами не годятся.

Чернику следует использовать сразу же, в течение 18–20 часов после сбора. Ягоды быстро пускают сок, начинают прокисать. Этот кисловатый неприятный запах сохранится и в напитке даже после перегонки и очистки. Так же следует поступать с дикой малиной и земляникой — это сырье нужно использовать очень быстро.

Среди гурманов есть любители самогона из ревеня. Однако без предварительной обработки такого сырья получится напиток со специфическим травянистым вкусом. Устранить его несложно. Поскольку привкус дает щавелевая кислота, от нее можно избавиться, если перед началом процесса положить черешки ревеня в кипяток на 3–5 минут.

Для приготовления любых алкогольных напитков требуются **дрожжи**. Без них не обойтись, поскольку эти простейшие грибы обладают способностью сбраживать углеводы. В процессе брожения углеводы расщепляются на винный спирт, сахар и углекислый газ.

В качестве сырья для самогоноварения можно использовать спиртовые, пивные, винные дрожжи, а если их нет под рукой, то прекрасно подойдут и обычные хлебопекарские для теста.

Применяются обычно прессованные дрожжи в количестве 10–15 % от массы исходного сырья. Такое количество необходимо, чтобы обеспечить их доминирование в сусле и подавление развития других грибов, которые могли попасть в брагу вместе с

сырьем. На качество и срок годности дрожжей нужно обращать особое внимание, поскольку от этого фактора будет зависеть крепость браги.

Вода — тоже важный ингредиент. Она должна быть чистой, мягкой, без химических и минеральных примесей, а также содержать много кислорода, чтобы дрожжевые грибки могли питаться и развиваться. Воду из-под крана, даже кипяченую, использовать не рекомендуется. Лучше всего подойдет колодезная или родниковая вода. Ей нужно дать отстояться, затем пропустить через специальный угольный фильтр.

Уголь понадобится и для очистки готового продукта. Чаще всего для финальной очистки самогона используется обычный активированный уголь, который можно купить в любой аптеке, или древесный уголь, который несложно приготовить в домашних условиях. Уголь, приготовленный из древесины разных пород, обладает разными свойствами. Для очистки самогона советуют брать уголь от березы или бука. Понадобятся поленья деревьев возрастом до 50 лет. Куски бревен нужно очистить от сучков и коры, убедиться, что внутри нет пустот, и положить в огонь. Когда древесина прогорит и останется только небольшой жар в углях, их следует вынуть из огня. Целесообразнее выбирать только крупные куски. Угли нужно уложить в дуршлаг или другую металлическую посуду с отверстиями и подержать над емкостью с кипящей водой. Под воздействием пара угли погаснут, а затем остынут. Готовые угли следует просушить. Гасить и остужать угли под струей воды нельзя. Подготовленные для фильтра угли нужно подробить не слишком мелко — на кусочки размером 4–9 мм, затем просеять, чтобы удалить пыль.

Фильтр с углем подходит для многоразового использования, но после каждого использования его необходимо очищать и восстанавливать фильтрующие свойства: обрабатывать 2 %-ным раствором соляной кислоты, тщательно промывать под струей воды. Мокрые угли затем подсушивают на воздухе и прокаливают на огне в закрытой металлической посуде — котелке или сковороде с крышкой.

После проведения всех подготовительных работ можно приступать непосредственно к изготовлению напитка.

Процесс состоит из нескольких этапов:

— подготовка сырья;

— сбраживание;

— перегонка;

— очистка;

— ароматизация, окрашивание и облагораживание вкуса напитка.

Технология на всех этапах должна неукоснительно соблюдаться, при нарушении получится мутный напиток с резким запахом и вкусом, употребление которого может нанести серьезный ущерб здоровью. Еще раз напоминаем: качественный самогон должен быть совершенно прозрачным, без примесей и со слабым запахом. После этого он должен пройти еще один этап обработки — облагораживание. В напиток добавляют специи, ягоды, травы, сиропы или другие подслащивающие добавки, а затем он проходит повторную перегонку. Только после этого его можно пить с удовольствием, наслаждаясь вкусом, цветом и ароматом.

Важно также следить за крепостью самогона. Ее измеряют с помощью ареометра. Показания крепости указывают в объемных процентах (% об.) — это количество миллилитров спирта, содержащегося в 100 мл напитка. Крепость качественного самогона не ниже 30 % об. и традиционно колеблется в пределах 40–60 % об.

Технология приготовления самогона

Подготовка сырья

Крахмалосодержащее сырье

Первый этап приготовления напитка — подготовка сырья. При использовании крахмалосодержащего сырья необходимо извлечь крахмал и перевести его в растворимое состояние. Для этой процедуры требуется температурная обработка крахмала с водой. При высокой температуре зерна крахмала начинают поглощать воду, увеличиваются в объеме, клейстеризуются и начинают растворяться, а крахмальный раствор уже легко поддается осахариванию.

Проще всего извлекать крахмал и доводить его до растворимого состояния из картофеля. **Картофель** следует тщательно вымыть в воде комнатной температуры с помощью мочалки или мягкой щетки. Воду нужно периодически менять, пока после очередной промывки клубней она не останется прозрачной. Затем чистый картофель следует измельчить. Это можно сделать с помощью терки, кухонного комбайна, мясорубки или другим способом. Главное, чтобы в получившейся картофельной массе не было частиц более 3–4 мм.

Можно использовать и другой способ подготовки сырья. Вымытый картофель отварить на водяной бане до мягкости (около 2 часов), затем остудить до 60–65 ˚С. Теплый картофель размять в кашицу, долить немного воды и тщательно перемешать. Затем протереть пюре через сито или дуршлаг и приступить к дальнейшей обработке.

Мука в качестве сырья для самогона также требует подготовки. Ее следует смешать с водой, чтобы получилась однородная масса без комков, подогреть, чтобы началась клейстеризация, и разварить для дальнейшего осахаривания. Разваривание проходит так же, как и при обработке картофеля.

Приготовить **сырье из целого зерна** несколько сложнее. Процесс делится на два этапа: приготовление солода и солодового молока.

Солод получается при проращивании зерен, в процессе которого увеличивается содержание в сырье ферментов, ускоряющих осахаривание крахмала. Длительность проращивания зерен разных культур отличается. Ячмень обычно прорастает 9–10 суток, овес — 8–9, пшеница — 7–8, рожь — 5–6,

просо — 4–5 суток. Пророщенное зерно называется зеленым солодом и хранится недолго. Чтобы иметь возможность сохранять солод длительное время и сделать запасы, его необходимо просушить. Сушить зеленый солод следует при температуре не более 40 °С. В результате образуется светлый солод, который после очищения от ростков и корешков можно хранить в сухом проветриваемом помещении в закрытой посуде достаточно долго.

Качество зерна имеет большое значение для вкуса напитка, поэтому зерно для изготовления самогона необходимо тщательно выбирать. Прежде всего, не рекомендуется брать зерна сразу после обмолота и те, которые хранились больше года. Лучше всего использовать зерно, пролежавшее 2–3 месяца.

Качественные зерна должны быть светлыми, яркими, без сероватого налета и примесей, тяжеловесными (опускаться на дно в емкости с водой), равной степени спелости. Мякоть у качественных зерен белая, рыхлая, сухая и мучнистая.

Перед приготовлением **солода** следует проверить зерна на всхожесть. Для этого нужно отобрать 100 самых крупных и спелых зерен. Сначала необходимо опустить их в воду, всплывшие — удалить и заменить другими в том же количестве. Затем эти 100 зерен укладывают на покрытую тканью тарелку или другую емкость, накрывают тканью или тонким слоем ваты и обильно увлажняют. Емкость следует установить в теплом хорошо освещенном месте. Через 2–3 дня должны появиться корешки и ростки, по их наличию и определяется всхожесть зерна в процентах. Обычно подсчитывают непроросшие зерна, эту цифру вычитают из 100 и получают процент всхожести. Он должен составлять не менее 92 %.

Зерно для солода необходимо очистить от мусора с помощью просеивания через сито с крупными ячейками — так удаляется крупный сор. Затем зерно следует пропустить через сито с ячейками поменьше, а от пыли и мелкого сора можно избавиться, промыв сырье 3–5 раз в теплой воде (50–55 °С).

После очистки сырье замачивают в деревянной или эмалированной емкости. Емкость с зерном наполняют водой так, чтобы она покрывала сырье на 30–40 см. Через 3–4 часа всплывшие зерна и сор нужно удалить, слить часть воды, чтобы она покрывала зерно не более чем на 25 см. Со временем на поверхности воды будут периодически появляться всплывшие зерна, которые тоже следует удалять.

Для того чтобы начать расти, зерну нужен кислород, поэтому воду, в которой оно замочено, необходимо периодически освежать. В теплое время года смену воды в емкости нужно проводить каждые 7 часов, в холодное — раз в 12 часов.

Замачивание считается оконченным, когда вес зерна увеличивается примерно на 40 %, шелуха легко отделяется от мякоти, кожица зерна трескается и виден кончик корешка, а само зерно при сгибании не лопается. Обычно процесс занимает от 2 до 5 дней. При появлении указанных признаков замачивание можно прекратить и начать проращивание солода.

Процесс проращивания должен проходить в хорошо проветриваемом помещении при температуре не выше 15–17 ˚С и влажности около 40 %. Замоченное зерно следует рассыпать на подготовленную поверхность слоем 3–5 см, сверху накрыть влажной тканью. Ткань необходимо регулярно увлажнять, не допуская высыхания, а зерно первые 3–5 дней сбрызгивать водой и осторожно перемешивать. По истечении этого времени зерно нужно оставить в покое — в это время начинается разрыхление крахмала. Через 4–5 дней зерно снова нужно осторожно перемешать и проветрить, поскольку в толще сырья температура начинает повышаться, и зерно может начать портиться. Сначала зерна выпускают корешки, а затем, еще через 1–2 дня, начинает проклевываться росток. При нормальных условиях проращивание солода занимает 10 дней. Когда длина ростков достигает 5 мм, а корешков — 12–15 мм и они начинают переплетаться с соседними, зерно приобретает приятный огуречный запах, а при раскусывании хрустит — солод готов.

Зеленый солод следует рассыпать тонким слоем в теплом сухом помещении и подвялить, затем подсушить, чтобы влажность зерен была не выше 3,5 %. Сушить можно на воздухе или в духовке, но температура во время сушки должна быть не выше 40 ˚С. Светлый солод сухой на ощупь, зерна существенно уменьшаются в объеме, а корешки и ростки легко отделяются.

Готовый светлый солод нужно слегка перетереть руками, удаляя корешки и ростки, провеять и пересыпать в сухую емкость с плотной крышкой для хранения.

Вторым этапом обработки зерна является приготовление **солодового молока**. Для этого рекомендуется использовать солод не одного типа зерна, а смесь нескольких: ячменного, ржаного и просяного. Оптимальное соотношение 2:1:1. Смесь необходимо залить горячей водой (60–65 ˚С), дать настояться около 10 минут, затем слить воду. Распаренные зерна измельчить в кофемолке или кухонном комбайне, снова залить водой (50–55 ˚С) и перемешать, чтобы получилась однородная густая белая масса. Воду сначала можно заливать не полностью, а лишь на 1/3 объема, а затем добавить остальную. Солодовое молоко применяется для осахаривания крахмального сырья (смеси крахмальной массы и воды). Так, на 2 кг сырья из муки

понадобится около 1 л воды и 140–165 г солода.

Осахаривание происходит при подогреве. Солодовое молоко добавляют в затор, все вместе прогревают до 55–65 °С и выдерживают некоторое время — оно зависит от того, какое сырье используется. Если затор приготовлен из муки, на осахаривание уйдет 7–8 часов, если из картофеля — 1–2 часа. На этом этапе важно соблюдать температурный режим — температура массы не должна превышать 65 °С.

Для смешивания крахмальной массы и солода обычно используется специальная эмалированная, стеклянная или деревянная посуда — заторный чан. Объем посуды должен составлять не менее 10 л. Сначала следует влить в емкость 500 мл солодового молока и столько же холодной воды, тщательно перемешать, чтобы смесь стала однородной, а затем медленно ввести подготовленную крахмальную массу. В процессе подогревания раствор необходимо постоянно помешивать и следить за температурой. При чрезмерном нагреве снять с огня и остудить — поставить емкость в таз с холодной водой.

После этого в массу влить оставшееся солодовое молоко, очень тщательно перемешать. Получившуюся массу необходимо держать на водяной бане в течение 4 часов. Если солод качественный и правильно приготовлен, то за это время осахаривание крахмала завершится. Теперь следует проверить концентрацию сахаров в сусле и убедиться, что в массе не осталось неосахаренного крахмала. Для этого делается йодная проба. С поверхности сусла собирают примерно 10 мл жидкости, которую затем нужно пропустить через фильтр, налить в тарелку или блюдце и добавить пару капель водного раствора йода. Если йод при попадании в сусло остается желтовато-бурого цвета, осахаривание произошло полностью. Если проба становится красноватой, значит, крахмал еще остался в сусле и осахаривание нужно продолжить. Если йод в сусле стал фиолетовым, это указывает на большое количество крахмала, следует добавить еще солодового молока и продолжить процесс до положительной пробы.

Причиной медленного осахаривания чаще всего бывает старый солод или нарушение технологии. Результат можно исправить, но на это уйдет более 20 часов вместо обычных 3–4 часов.

Концентрацию сахара измеряют с помощью сахариметра. Для этого с верхнего слоя сусла сливают осветленную жидкость, фильтруют, 200 мл переливают в стакан. Опускают в него сахариметр. Сусло считается хорошим, если сахара в нем не меньше 16 % и оно сладковатое на вкус.

Кислотность определяется с помощью индикаторной бумаги, которую опускают в профильтрованное сусло. Опытные мастера определяют кислотность на вкус — хорошее сусло должно быть слабокислым. Если все анализы показали, что сусло готово к дальнейшей обработке, в него добавляют дрожжи, и начинается процесс брожения.

Сахаросодержащее сырье

В отличие от картофеля и зерна, фрукты и ягоды изначально содержат в себе сахар, который и сбраживается дрожжами. Подготовка такого сырья гораздо проще. Плоды и ягоды нужно тщательно вымыть, измельчить, отжать сок, уварить его и привести к необходимой кислотности. Затем сок остужают до комнатной температуры, пропускают через фильтр и после этого в него можно добавлять дрожжи.

Обычно сок из фруктов и ягод — жидкость с высокой кислотностью, а кислота, как известно, угнетает рост дрожжей. Чтобы снизить кислотность, фруктово-ягодные соки подвергаются увариванию и нейтрализации. В процессе уваривания также повышается концентрация сахара в жидкости. Для нейтрализации в сок вводится мел в зависимости от количества в нем кислоты — от 20 до 50 г/л.

Наилучшим сырьем считается сок предварительно выдержанных осенних и зимних яблок и айвы — плоды во время выдержки становятся более сладкими, а количество дубильных веществ уменьшается. Рябину, как красную, так и черноплодную, нужно предварительно подвялить.

Виноградный сок традиционно считается одним из лучших для приготовления самогона, поскольку глюкоза очень легко сбраживается дрожжами, однако большое внимание следует уделить и кислоте. В кислых сортах винограда ее может быть слишком много, и процесс брожения в таком случае будет идти слабо. Кислый виноградный сок требует обязательной нейтрализации.

Процесс брожения при использовании сока сахарной свеклы немного сложнее. Свекла содержит сахарозу — сложный сахар, который не сбраживается сразу, а под воздействием дрожжей сначала распадается на простые сахара, и только потом начинается непосредственно процесс брожения. Отжимать сок из твердых корнеплодов проблематично, поэтому их нужно вымыть, измельчить с помощью терки или мясорубки, а затем залить горячей водой, прогреть на водяной бане при 60–70 °C, перемешать, отжать и слить получившуюся жидкость в чистую

емкость. Она и будет сырьем для самогона. В дальнейшем сок свеклы, как и другого сахаросодержащего сырья, подлежит увариванию и нейтрализации. Качественное свекольное сусло должно содержать 16–18 % сахара. Чтобы довести до 20 %, можно уварить сусло, добавив пищевую соду или мел из расчета 20–30 г щелочи на 1 л сока.

Сбраживание

Приготовленное сусло подлежит дальнейшей обработке — сбраживанию. Брожение — сложная химическая реакция разложения сахара под действием дрожжевых грибов на воду, спирт и углекислый газ. Для правильного протекания реакции необходимо строго соблюдать пропорции компонентов и следить за температурой в помещении. Оптимальная температура для брожения составляет 18–24 °C. При температуре выше 25 °C дрожжи могут погибнуть, а при низкой температуре они будут слабо развиваться, и процесс брожения может затянуться надолго.

При образовании спирта из сахара получается также значительное количество побочных продуктов: эфиров, сивушных масел, альдегидов, кислот и производных метилового спирта. Одни вещества придают напитку его специфический вкус, а другие являются ядовитыми и представляют угрозу для здоровья и жизни.

Для сбраживания сусло переливают в чистую емкость, накрывают тканью и устанавливают емкость в помещении с подходящей температурой. Содержимое необходимо время от времени перемешивать (каждые 6–8 часов).

Брожение бывает разных типов, но нужно следить, чтобы оно не было покровным. При таком типе брожения слабые дрожжевые грибки захватывают только часть сусла, а остальное сусло начинает портиться. В таком случае следует срочно добавить свежие сильные дрожжи. Однако если затор приготовлен из овса, пшеницы или ячменя, покровное брожение допустимо. Кроме того, различают волнистое, переливное и смешанное брожение, а пенистое брожение часто ведет к потере сырья, поскольку сусло выплескивается из емкости.

Брожение — процесс длительный и сложный, состоящий из трех этапов. На первом этапе сусло нагревается, из него активно выделяется углекислота и утрачивается сладость. Процесс в оптимальных условиях длится около 30 часов. На втором этапе брага становится кислой, еще более теплой и начинает пениться. Концентрация спирта растет. Второй этап длится 22–27 часов. На третьем этапе сусло теряет весь сахар, становится кислым,

приобретает горьковатый привкус, пена оседает, а температура снижается.

Когда количество спирта достигает максимума, процесс брожения необходимо прекратить, иначе спирт начнет окисляться и его концентрация уменьшится. Если брагу начать перегонять слишком рано, это отразится на количестве готового продукта — его будет мало. Чтобы избежать таких ошибок, брагу периодически проверяют на содержание алкоголя, кислотность и недоброд.

Недоброд — это неперебродивший сахар, оставшийся в сусле. Чтобы выявить его, следует взять около 200 мл браги, пропустить через фильтр, перелить в стакан и опустить в него сахариметр. В хорошо перебродившем сусле количество оставшегося сахара не должно превышать 1 %.

Количество алкоголя определяется при смешивании 100 мл пропущенной через фильтр браги и 100 мл воды. С помощью перегонного устройства перегоняется половина смеси (100 мл) и спиртометром измеряется плотность раствора при температуре 20 °С, а затем при помощи таблицы определяется содержание спирта.

Однако при наличии определенного опыта готовность браги можно определить гораздо проще — с помощью спички. Если зажженная спичка, поднесенная максимально близко в поверхности браги, не гаснет, значит, процесс брожения (выделения углекислого газа) подошел к концу.

Качественная брага имеет специфический кисло-сладкий запах, горьковато-кислая на вкус. Также признаком закончившегося брожения является прекращение пенообразования.

Если дрожжи оказались очень свежими, а условия — способствующими их чрезмерной активизации, пена может образовываться слишком быстро и выплескиваться из емкости. В этом случае процесс желательно немного замедлить — переставить емкость в более прохладное место на 2–3 дня или добавить в сусло 40–50 г растительного или мягкого сливочного масла.

Теперь следует уделить внимание вопросу выбора и подготовки дрожжей, без которых сбраживание невозможно. Обычно используются прессованные дрожжи. Для закваски понадобится 10–20 мл теплой кипяченой воды, щепотка сахара и немного раскрошенных дрожжей. Все ингредиенты перемешивают и ставят в теплое место. 100 г капусты нужно мелко нашинковать, залить 200–250 мл воды и проварить 25–30 минут на слабом огне. Затем образовавшийся капустный отвар профильтровать и

остудить до 38–40 °C. После этого влить забродившие дрожжи, перемешать и снова поставить в теплое место на 24–48 часов. После этого разводку можно использовать.

На основе полученной разводки готовится закваска большего объема. Для нее понадобится 400–450 г капусты, 1 л воды, 180 г сахара. Процесс в точности такой же, как описан выше, только с указанным количеством ингредиентов. Для дальнейшего воспроизводства дрожжей следует брать 20 % от получившейся дрожжевой разводки.

При желании вместо винных, спиртовых или хлебопекарских дрожжей можно использовать «дикие дрожжи». Для их получения понадобятся спелые немытые ягоды — около 300 г (2 стакана). Их следует размять, переложить в стеклянную бутыль, засыпать 75–90 г сахара и залить 200 мл теплой воды. Смесь взболтать, горлышко емкости укупорить пробкой и поставить в темное теплое место на 3–4 дня. Затем выделившийся сок слить, процедить через марлю и использовать в качестве дрожжевой разводки. На 10 л браги понадобится около 300 мл такой закваски. Также дрожжи при желании можно заменить томатной пастой, которую нужно вводить в сусло в 2–3 раза большем количестве, чем понадобилось бы дрожжей.

Дрожжи можно приготовить самостоятельно из пшеничной муки. Для этого понадобится около 80 г муки и 150 мл теплой воды. Муку развести в воде, поставить в теплое место и ежедневно в течение 3 суток подливать по 20 мл теплой воды. Затем поставить массу на очень слабый огонь и проварить, помешивая, затем остудить, добавить еще 10 г муки, перемешать. После этого в течение 2 дней ежедневно добавлять 10 г муки в массу и тщательно перемешивать. Получившуюся закваску накрыть полотенцем и выдержать при комнатной температуре 6–7 дней. При соблюдении всех правил получится хорошая дрожжевая закваска. На 10 л браги ее понадобится 300 мл. Хранить не более 10 дней.

Перегонка

Перегонка — это процесс, в ходе которого брага преобразуется в жидкость с большой концентрацией алкоголя. Процесс достаточно сложный, требующий как специального оборудования, так и пристального внимания. При перегонке проводят кипячение браги. При обычном давлении спирт закипает и начинает испаряться при температуре 78,3 °C, а вода — при 100 °C. Выделившиеся пары спирта следует охлаждать и собирать полученный конденсат (дистиллят) в отдельную посуду.

Следует отличать три вида дистиллята, который получается на разных этапах перегонки: головные фракции, «сердце» перегонки и хвостовые фракции.

При перегонке брага подогревается в перегонном устройстве, процесс должен проходить в три этапа, причем на каждом из них необходимо контролировать температуру жидкости.

Первый этап: головные фракции. Брагу следует нагревать быстро, интенсивно, скорость нагрева должна составлять 5 °С в минуту. Когда температура достигнет 66–68 °С, начинают испаряться спирт и другие вещества, закипающие при низкой температуре. Эти вещества вредны для здоровья и неприятны на вкус, поэтому первач следует вылить. Жидкость может оказаться настолько насыщенной ядовитыми веществами, что способна причинить вред даже при наружном применении. На глаз начало первого этапа определяется по ощутимому запаху спирта и появлению первых капель (отгона) из змеевика. Как только в емкость упадут первые капли, огонь следует убавить. Нормальная интенсивность выделения первача примерно 120–150 капель в минуту.

Второй этап: «сердце» перегонки. В это время нужно внимательно следить за температурой браги. Когда она прогреется до 78 °С, емкость с головной фракцией можно убрать и поставить новую посуду для сбора главной части напитка — «сердца» перегонки. Это часть жидкости, которая испаряется при температуре 78–83 °С. Фракция эта и является главным продуктом. Температуру, при которой она выделяется, следует соблюдать на протяжении основного времени перегонки. В процессе испарения спирта его концентрация в браге постепенно снижается, поэтому со временем процесс протекает все медленнее.

Третий этап: хвостовые фракции. Когда брага достигает температуры 85 °С, начинают кипеть сивушные масла, которые могут испортить напиток. Именно в этот момент нужно убрать из-под змеевика жидкость, образовавшуюся на втором этапе перегонки, и поставить отдельную посуду для сбора хвостовых фракций, характеризующихся резким специфическим запахом.

Опытные мастера самогоноварения умеют точно отслеживать моменты начала и окончания сбора напитка.

Если термометра в наличии не оказалось или есть сомнения, начался ли уже процесс закипания сивушных масел, это можно проверить народным способом. Несколько капель из змеевика нанести на полоску бумаги и попробовать поджечь. Спирт вспыхнет быстро, а вот если в жидкости много сивушных масел, она не загорится. Емкость с собранными хвостовыми фракциями

рекомендуется сохранить и добавить в следующую порцию браги. Особого вреда этот продукт перегонки не принесет, но вкус и запах его слишком резкие.

О качестве перегонки браги может свидетельствовать количество готового продукта. При качественной браге, соблюдении температурного режима и правильном сборе должно быть самогона около 50 % от первоначального объема браги и не больше.

Очищение самогона

Даже самый качественный самогон необходимо подвергать процедуре очистки, поскольку он обязательно включает примеси и сивушные масла, причиняющие вред здоровью и ухудшающие вкус напитка. В идеале самогон должен быть совершенно прозрачным и иметь лишь слабый специфический запах. Такой продукт получается только после очистки. Полная очистка жидкости до «кристальной» чистоты происходит в несколько этапов:

— химическая очистка;

— дополнительная (фракционная) перегонка;

— фильтрование.

Для **химической очистки** нужно брать самогон, остывший до комнатной температуры, поскольку напиток содержит много примесей, которые при нагревании удалить практически невозможно. Первая чистка проводится раствором марганцовокислого калия (марганцовкой). На 1 л самогона понадобится 2 г марганцовки, растворенной в 50 мл дистиллированной воды. Раствор необходимо взболтать, чтобы не осталось ни одного кристаллика, влить в самогон и тщательно перемешать, затем оставить на 8–10 часов. За это время должен выпасть осадок, а самогон заметно осветлится. После очистки жидкость нужно аккуратно слить с осадка и процедить через плотную ткань.

Второй этап очистки — **фракционная перегонка**. Для нее понадобится развести самогон мягкой кипяченой или дистиллированной водой до крепости 40 % об. Полученную жидкость нужно налить в перегонный куб и быстро нагреть до 60 °С, затем огонь необходимо убавить и при медленном нагревании довести до температуры кипения — 82–84,5 °С. При повторной перегонке головная фракция также содержит примеси, однако такой концентрации ядовитых веществ, как в первaче, в ней нет, ее можно использовать для наружного применения или технических целей. Количество головной фракции во время

второй перегонки составляет от 4 до 10 % первоначального объема.

Для успешного проведения второго этапа перегонки скорость нагрева необходимо увеличить и довести температуру до 96–97 °С. На этом этапе выделяется вторая фракция, которая и является очищенным самогоном и может употребляться как самостоятельно, так и использоваться для приготовления других напитков. Объем жидкости, получившейся на этом этапе перегонки, должен составлять 40–42 % от исходного объема. Именно она подлежит окончательной обработке и облагораживанию.

Финальным этапом очищения самогона является **фильтрация**. Для этого чаще всего используется активированный или древесный уголь. При выборе угля нужно учитывать свойства древесины, поскольку она может повлиять на вкус и качество конечного продукта. Опытные мастера отдают предпочтение углям из березы, бука, липы или ольхи. Пройдут для изготовления углей дуб, ель, осина и тополь.

Древесный уголь легко приготовить самостоятельно. Для этого понадобятся достаточно толстые поленья, тщательно просушенные и очищенные от коры. Дрова из деревьев старше 50 лет не подойдут! Их нужно уложить в чугунный или железный котелок, плотно накрыть крышкой и поставить на сильный огонь или в печь. Выдержать емкость с поленьями на огне около 2 часов до полного пережигания. Затем снять котелок с огня, крышку не открывать. Дать углям полностью остыть в закрытой емкости, а затем использовать в качестве фильтра. Для изготовления фильтра уголь следует растолочь не очень мелко, просеять через среднее сито, чтобы удалить пыль, и всыпать в емкость с самогоном. Уголь используется из расчета 50 г на 1 л напитка.

Настаивать напиток на углях следует 20–23 дня, ежедневно взбалтывая один-три раза. Затем нужно дать самогону постоять спокойно еще 2 недели и после этого пропустить через фильтровальную бумагу или плотную ткань.

Можно профильтровать напиток и другим способом — с использованием активированного угля, который продается в аптеках. Таблетки угля немного растолочь, в стеклянную воронку уложить вату тонким слоем, на нее марлю, посыпать марлю толченым углем из расчета 50 г на 1 л самогона. Уголь накрыть другой марлей и пропустить самогон через этот фильтр.

Также существует масса народных методов очистки самогона.

С помощью молока. При перегонке в самогон вливают молоко (1 л молока на 6 л самогона). Средняя фракция получается очень чистой, без сивушного запаха.

С помощью березовых углей и изюма. 400 г березовых углей залить 2 л самогона, настаивать при комнатной температуре, пока угли не опустятся на дно, а самогон не станет светлым и прозрачным. Затем самогон слить, профильтровать, добавить воду из расчета 1 л кипяченой воды на 2 л самогона. Всыпать в жидкость 800 г промытого изюма, дать настояться 3–5 дней и перегнать повторно.

С помощью соли и золы. Перед первой перегонкой в аппарат насыпать просеянную березовую золу (3–5 горстей) и столько же соли. Фракционную перегонку проводить без соли, золы и других добавок.

Рекомендации по ароматизации, окрашиванию и обогащению вкуса напитка

Обычно настоящие ценители крепких спиртных напитков не употребляют самогон в чистом виде. Напитку придают приятный цвет, аромат, вкус, по желанию подслащивают.

Превратить самогон в благородный ароматный напиток можно с помощью разнообразных добавок: трав, ягод, почек, коры, специй, а также искусственных красителей и ароматизаторов. На последних обычно указан способ использования и дозировка, но истинные ценители алкоголя предпочитают натуральные ингредиенты.

Заготовка сырья требует времени и внимания, однако подобные добавки увеличивают ценность напитка, улучшают его вкус, аромат и внешний вид.

Способов **усовершенствовать аромат самогона** не перечесть, поскольку используются для этого десятки пряных растений, а также их сочетания. Обычно растительное сырье делят на группы:

— корни (хрен, имбирь, сельдерей, солодка, золотой корень);

— плоды (орехи, душистый, горький, черный и красный перец, барбарис, можжевельник, кардамон, ваниль);

— семена (горчица, укроп, анис, тмин);

— цветки (роза, шалфей, тимьян, шафран);

— листья (мята, мелисса, розмарин, лавровый лист, эстрагон, майоран);

— кора (корица, кора дуба).

Особо ценные биологически активные вещества накапливаются в растениях в процессе роста. Они обладают целебными свойствами, однако содержатся в сырье не в чистом виде, а в связке с так называемыми сопутствующими соединениями, которые также обладают определенными

свойствами. Именно поэтому необходимо очень внимательно относиться к выбору ингредиентов для ароматизации, окрашивания самогона, придания ему определенных вкусовых качеств. Нужно учитывать особенности каждой добавки и их сочетаемость друг с другом.

Состав ароматизирующей композиции лучше продумать заранее, заготовить все необходимые компоненты смеси и хранить в сушеном виде или в виде концентрированных настоев.

Сбор растительного сырья обычно проводится в то время, когда концентрация биологически активных веществ в нужной части растения достигает максимума. У мяты, толокнянки, брусники наиболее полезными считаются листья, у валерианы, кубышки, солодки, калгана — корни, у липы, ромашки, розы, шиповника, календулы — цветки, у калины, малины, можжевельника, шиповника, боярышника, рябины — плоды.

Как правило, растения, у которых используется надземная часть, лучше собирать в пору цветения, плоды — во время полного созревания, а кору — в период весеннего сокодвижения. Почки лучше всего заготавливать ранней весной, когда они набухли, но еще не тронулись в рост. Корни можно собирать ранней весной, когда они еще не отдали свою силу молодым побегам, или осенью, когда надземная часть растения засохла.

Собирать растения следует в сухую погоду до выпадения росы или уже после того, как она высохла. Собранное по росе или во время дождя растительное сырье обычно плохо хранятся, быстро начинает гнить. Многие рекомендуют собирать ягоды и плоды после нескольких сухих дней, чтобы их мякоть не содержала чрезмерного количества влаги.

Почки большого размера нужно аккуратно срезать с побегов, а мелкие, например березовые, срезать вместе с тонкими веточками, сушить все вместе, а затем сухие почки отделить от веточек.

Листья рекомендуется собирать в период цветения растения. Наибольшее количество полезных веществ сосредоточено в нижних и средних листьях. Очень грязные или пыльные, увядшие, пораженные заболеваниями, поврежденные насекомыми листья для заготовки непригодны. Свежесобранные листья сразу нужно перебрать и как можно быстрее выложить на просушку. Правильно заготовленные листья легко определить по естественной окраске и приятному, характерному для данного растения запаху.

Цветки собирают, как только растение начало цвести. Отдельные цветки обычно срывают руками под основание, соцветия лучше срезать ножницами. Раскладывать их на

просушку нужно как можно быстрее, пока они не успели завянуть. В процессе сушки не допускать освещения сырья прямыми солнечными лучами. Правильно засушенные цветки должны легко перетираться в мелкий порошок.

Кору следует собирать с молодых растений и побегов, когда она гладкая и целая. Старую кору, бугристую и растрескавшуюся, использовать не следует, так как содержание в ней полезных веществ небольшое, а загрязнений может быть очень много. Хранить кору нужно в полотняных мешочках в прохладном сухом месте не более 5 лет.

Семена и плоды собирают после полного созревания. Сбор проводят в теплую и сухую погоду, лучшее время — раннее утро или вечер, так как жара может негативно отразиться на их состоянии. Собирать плоды необходимо вручную, поврежденные насекомыми, пораженные заболеваниями, гнилые, незрелые, увядшие или усохшие плоды использовать нельзя. Из плодов и ягод также можно приготовить настойки, которые впоследствии будут добавлены в самогон.

Корни можно собирать в любую погоду, но извлекать их следует осторожно, сразу стряхнуть землю, а затем тщательно вымыть, удалив поврежденные участки и мелкие корешки. Сушить на воздухе или в теплой духовке. Правильно высушенные корни становятся ломкими и негнущимися. Хранить и использовать их можно не более 3 лет.

Травы, которые обычно заготавливают, — это верхняя часть побега длиной 15–25 см. Непригодны для заготовки нижние части стебля (10–15 см от земли) и нижние листья. Просушенные в тени травы можно хранить и использовать не более 2 лет.

Как уже упоминалось, большинство видов сырья следует сушить в тени. Под прямыми лучами солнца травы, листья и цветки буреют и теряют бóльшую часть содержащихся в них биологически активных веществ, ароматических масел. Сушить растения рекомендуется в закрытых, хорошо проветриваемых помещениях, а также на открытом воздухе в сухую погоду под навесом или в тени. Чтобы растения сушились равномерно, не запревали, для просушки можно использовать специальные сетчатые полки или гамаки из марли. Распространенная ошибка при заготовке — связывание трав в пучки и подвешивание под потолком или вдоль стен. В пучках травы будут сушиться медленно и могут начать портиться. В пучки можно связывать уже готовые сушеные травы и цветы.

В сырую погоду единственным способом высушить растения и плоды будет использование искусственного подогрева — сушилки или духовки. Нужно помнить, что для каждой части растения

требуется определенная температура. Оптимальная температура для сушки плодов и семян — 70–90 °С; для трав, листьев, цветков, корней и луковиц — 50–60 °С; для эфиромасличных растений, например мяты, мелиссы, розмарина, можжевельника, розы, — 30–40 °С. В процессе сушки в духовке дверца на протяжении всего процесса должна быть приоткрыта.

Кору желательно заготавливать в сушилке или духовке независимо от погоды — именно так сырье обсыхает быстро и равномерно. В процессе просушивания кусочки коры следует регулярно переворачивать. Если в коре сохранится влага, она быстро загниет.

Кроме сушеных трав, плодов и ягод, для облагораживания крепких алкогольных напитков собственного производства можно использовать концентрированные настойки или вытяжки. Приготовить их в домашних условиях несложно: растительное сырье заливают водкой, спиртом или самогоном и настаивают определенное время. Настаивание длится до тех пор, пока все ароматизирующие вещества растения не растворятся в жидкости. Быстрее и эффективнее всего это происходит в том случае, если крепость растворителя составляет около 50 % об.

Длительность приготовления настоя зависит от вида сырья и используемой жидкости, а также температуры в помещении и освещенности. Обычно процесс занимает от 3 до 5 недель. Время настаивания можно сократить до 1 недели, если периодически нагревать самогон на водяной бане до 50 °С. Такой настой специалисты называют скороспелым.

Чтобы увеличить концентрацию ароматических веществ в настое, старое сырье следует удалять, заменять его новым и снова настаивать определенное время. Процедура замены сырья может повторяться несколько раз в зависимости от того, какой концентрации настой хочется получить.

Также для улучшения выделения активных веществ из растительного сырья его можно залить самогоном, поставить на огонь, довести до кипения в емкости с плотно закрытой крышкой и кипятить в течение 10–15 минут. Если такой отвар перегнать, получится напиток с новым ароматом.

Для ароматизации домашней водки или самогона часто используется метод перегонки настоя или отвара. Для приготовления настоя сырье следует измельчить и залить кипящей водой — примерно 500 г растительного сырья на 3,5–4 л воды. Посуду с настоем плотно закрыть, выдержать 24 часа. Затем добавить еще 2,5 л воды и перегнать. В процессе перегонки собирать нужно только ту жидкость, которая будет сохранять запах, характерный для данного растения или специи. В

полученную жидкость следует добавить еще одну порцию свежего сырья, дать настояться и вновь перегнать. При желании повторить процедуру можно еще раз. Полученная в результате перегонки жидкость называется троенной. Этот концентрат можно добавлять к самогону в пропорции 200 мл на 1,2–1,4 л самогона. Вкус такого напитка не будет отличаться от вкуса самогона, полученного после перегонки с пряностями. Добавлять ароматизирующее растительное сырье непосредственно в брагу малоэффективно. После перегонки аромат и вкус исчезнут или будут очень слабыми.

При составлении той или иной вкусовой композиции важно знать правила сочетания растительных добавок и их оптимальные пропорции. Для приготовления самогона или водки с определенным вкусом понадобится 4–7 дней. Процесс можно ускорить и получить желаемый напиток за 2–3 дня, увеличив количество добавок на 20–30 %. Следует помнить, что чем меньше количество добавок, тем более длительным будет процесс настаивания. Для приготовления некоторых напитков с определенными вкусовыми качествами может понадобиться несколько месяцев.

Первое впечатление о напитке ценители составляют не только по аромату, но и по виду и цвету, поэтому **окрашивание** — другая важная часть процесса облагораживания самогона.

Бледно-желтый или ***зеленоватый оттенок*** напитку придают листья мелиссы, мяты, петрушки, хрена или сельдерея.

Красивый ***красный цвет*** дают сушеные ягоды черники. Также для окрашивания в красный цвет применяется смесь пищевой карминовой краски и винного камня в соотношении 6:1. Оба ингредиента нужно измельчить, залить небольшим количеством горячей воды, размешать до полного растворения и добавить в самогон или водку. Насыщенность цвета можно регулировать, добавляя больше или меньше красящего вещества. Можно заранее рассчитать пропорцию красителя на небольшой порции самогона.

Золотистый цвет самогону и водке можно придать с помощью настаивания на шафране с последующим добавлением небольшого количества голубичного или черничного сока. Приятный золотисто-оранжевый цвет приобретет напиток при настаивании на кожуре померанца, недозревшего апельсина или перегородках грецкого ореха.

Окрасить самогон в ***фиолетовый цвет*** можно, если настаивать его на шелухе черных семян подсолнечника. Самогон, процеженный через цветки бедренца или тысячелистника, становится синеватым, а настоянный на цветках полевого василька — голубоватым.

Зеленый цвет напитку можно придать, настаивая его на листьях черной смородины, соке листьев петрушки или стеблей лука. Стебли лука следует подготовить: вымыть в проточной воде, залить кипятком, довести до кипения, снять с огня, дать немного остыть и вскипятить повторно. После этого лук сразу же переложить в холодную воду, вынуть, а затем отжать сок. Полученный сок перелить в нержавеющую металлическую емкость и на слабом огне уваривать, пока жидкость не уменьшится в объеме в 2 раза.

С помощью карамелизованного сахара можно окрасить самогон в ***разные оттенки коричневого***, а если перегнать брагу с корнем калгана, можно получить светло-коричневый напиток.

Различные оттенки красного, желтого и фиолетового цветов самогону можно придать с помощью варенья и сиропов. Однако после такой процедуры напиток часто теряет прозрачность, цвет получается мутноватым. Чтобы этого не произошло, окрашивание сиропом следует проводить после подслащивания.

Для **подслащивания** алкогольных напитков обычно используются мед и сахарный сироп. Для приготовления сиропа нужно взять сахар и воду в предложенных в рецепте пропорциях и варить смесь, пока на поверхности жидкости не перестанет образовываться пена. Во время варки пену с поверхности сиропа снимать. Готовый сироп остудить, соединить с самогоном и дать настояться. Процесс настаивания может длиться от 3–4 часов до 2 недель. Когда самогон смешивается с медом или сиропом, его температура повышается за счет начинающегося газообразования. После того как выделение газа прекратится, а температура самогона нормализуется, в него можно добавить несколько таблеток активированного угля, взболтать и дать постоять еще 2–3 часа. Готовый напиток следует профильтровать через несколько слоев ткани или марли и приступить к окрашиванию.

Рецепты самогона

Сахарный самогон

6 кг сахара, 200 г дрожжей, 10 веточек сушеного укропа, 6–8 листьев смородины, 30 л воды

Сахар растворить в 30 л теплой воды. Дрожжи развести в небольшом количестве теплой воды, влить в сахарный раствор и тщательно перемешать. Добавить в смесь листья смородины и сушеный укроп — для аромата. Настаивать в теплом затемненном месте 6–7 дней, а затем перегнать. Выход продукта — около 6 литров.

Быстрый самогон с молоком

10 кг сахара, 100 г дрожжей, 3 л молока, 35–40 л воды

Дрожжи развести в теплом молоке. Сахар залить 35–40 л теплой воды, перемешать до полного растворения, влить молоко с дрожжами. Смесь перемешать, влить в центрифугу и прокрутить в течение 2 часов. Затем дать отстояться и перегнать. Выход продукта — 8–10 литров.

Самогон с картофелем и ржаным хлебом

5 кг сахара, 500 г дрожжей, 1 л молока, 4 кг ржаного хлеба, 2,5–3 кг картофеля, 25 л воды

Картофель в кожуре отварить до мягкости, истолочь. Хлеб раскрошить. Дрожжи развести в молоке, затем добавить сахар и перемешать. Соединить все ингредиенты, залить 25 л теплой воды и тщательно перемешать. Дать настояться в теплом месте 24 часа, перегнать. Выход самогона — 5–7 литров.

Самогон из зерна

Рожь, пшеница, ячмень, просо, кукуруза или горох, вода, дрожжи

Сырье очистить от сора, размочить в теплой воде, расстелить слоем 2–3 см в теплом помещении и дать прорасти. Необходимо

следить, чтобы зерно не прокисло. Через 7–10 дней пропустить зерно через мясорубку или размолоть в кухонном комбайне, добавить теплую воду в пропорции 1:3, поставить на огонь и греть, пока масса не начнет закипать. Постоянно помешивая, варить массу, пока она не приобретет консистенцию жидкого киселя. Емкость с готовым киселем накрыть и дать настояться 6–10 часов, чтобы солод осахарился. Затем массу остудить до комнатной температуры и добавить предварительно разведенные дрожжи. Количество дрожжей должно составлять 50 г на 1 кг зерна. Брагу размешать, поставить в теплое темное место и оставить бродить в течение 6–8 дней. Когда брожение закончится, перегнать. Выход готового напитка — около 800 мл из 1 кг зерна.

Ржаной самогон

Рожь (ячмень), дрожжи, вода

Зерно перебрать, очистить, высыпать в деревянную кадку, залить теплой водой и оставить на 3 дня. Набухшее прорастающее зерно затем переложить на противни тонким слоем и сушить 2 дня, перемешивая, а затем досушить в открытой духовке при температуре около 40 °C. Когда зерно высохнет так, что начнет хрустеть при раскусывании, перемолоть его. В бочку налить 16–20 л горячей воды, добавить 8 кг смолотого зерна, перемешать. Через 2 часа долить еще 16–20 л горячей воды и снова тщательно перемешать. Через 1 час добавить 5 л холодной воды, перемешать и добавить разведенные в теплой воде дрожжи: из расчета 200 г на 10 л закваски. Поставить жидкость в теплое место на 3–4 дня для брожения, затем перегнать.

Самогон зерновой по классическому рецепту

Пшеница, ячмень, рожь, просо, горох, кукуруза, вода, дрожжи

Зерно перебрать, провеять, замочить в теплой воде и оставить для проращивания в теплом помещении. Не давать зерну прокисать! Когда зерно пустит ростки, подсушить и перемолоть в муку. Муку небольшими порциями всыпать в кипящую воду и размешивать, пока не получится жидкий кисель. Готовый кисель накрыть крышкой, укутать, дать настояться 10–12 часов, затем остудить до комнатной температуры. В массу добавить дрожжи из расчета 500 г на 20 л закваски. Оставить бродить на 5–6 дней в теплом темном месте. Готовую брагу перегнать.

Самогон с сухими дрожжами

5 кг сахара, 100 г сухих дрожжей, 20 л воды

Сахар растворить в 15 л теплой воды. Дрожжи в отдельной посуде развести с 20–30 г сахара в небольшом количестве теплой воды. Соединить сахарный раствор с дрожжевым, долить оставшуюся теплую воду, тщательно перемешать. Дать настояться в теплом месте 10 дней, а затем перегнать. Количество готового напитка на выходе — около 6 литров.

Пшеничный самогон

10 кг пшеницы, 500 г дрожжей, 30 л воды

Пшеницу перебрать, замочить в теплой воде, затем выложить для проращивания. Проросшие зерна высушить и перемолоть в муку. Залить муку 30 л теплой воды, перемешать, чтобы масса стала однородной, добавить дрожжи. Все тщательно перемешать и дать настояться в теплом месте. Когда брожение закончится, перегнать. Выход готового продукта — около 8 литров.

Пшеничный самогон с сахаром

4 кг пшеницы, 11 кг сахара, 29 л воды

4 кг сухой перебранной пшеницы размолоть, добавить 1 кг сахара, тщательно перемешать. Залить 3 л теплой воды, перемешать до однородности. Поставить смесь в теплое место для брожения на 5 дней. Затем добавить 5 кг сахара и 18 л воды, перемешать и дать настояться еще 7–8 дней. Когда брага начнет горчить, процедить и перегнать 2 раза. Отходы перегонки не выбрасывать, а добавить к ним 5 кг сахара, 8 л теплой воды и дать настояться 8–10 дней. Затем процедить и перегнать эту брагу еще 2 раза. Готовые напитки соединить и облагородить.

Хлебно-картофельный самогон

6 кг пшеницы (ржи или ячменя), 8 буханок черного хлеба, 10 кг картофеля, 1 кг дрожжей, 35–45 л воды

Пшеницу перебрать, замочить в теплой воде, прорастить. Затем зерно просушить на воздухе в течение 2–4 дней и перемолоть. Хлеб размочить в 10 л воды и также перемолоть в

однородную массу. Картофель в кожуре отварить до мягкости, хорошо растолочь. Все соединить, добавить дрожжи, перемешать, поставить в теплое место и выдержать 7 дней, чтобы масса перебродила. Затем брагу перегнать. Выход самогона — около 10 литров.

Винный самогон

10 л вина, 500 г дрожжей

В вино, желательно сладкое, добавить дрожжи, перемешать, емкость накрыть марлей. Поставить жидкость для брожения на 7–9 дней в теплое темное место. Затем брагу перегнать. Выход самогона — около 3 литров.

Самогон из варенья

6 л любого забродившего варенья, 200 г дрожжей, 3 кг сахара, 30 л воды

Варенье, дрожжи, разведенные в небольшом количестве теплой воды, и сахар тщательно перемешать, залить 30 л теплой воды, перемешать еще раз до однородности. Дать настояться в темном месте 3–5 дней, брагу перегнать. Выход самогона — 6–8 литров.

Вишневый самогон

20 кг вишен, 2 кг сахара, 200 г дрожжей

Вишни вымыть, удалить плодоножки. Затем вынуть косточки, не выбрасывать. Ягоды размять, смешать с сахаром и разведенными в небольшом количестве теплой воды дрожжами. Смесь переложить в стеклянную посуду и оставить при комнатной температуре. Первые 2–3 дня вишневую массу периодически перемешивать, оставить, пока не перебродит. Вишневые косточки истолочь и по окончании брожения добавить в брагу и все вместе перегнать. Выход готового напитка — 3 литра.

Виноградный самогон

10 кг виноградных выжимок, 5 кг сахара, 100 г дрожжей, 30 л воды

Мезга, оставшаяся после отжима сока или приготовления вина, — отличное сырье для самогона. Добавить в выжимки сахар и разведенные в теплой воде дрожжи, перемешать, влить 30 л теплой воды. Дать настояться 7 дней, а затем перегнать 2 раза.

Гороховый самогон

3 кг гороха, 250–300 г солода, 200 г дрожжей, 10 л воды

Спелый сухой горох измельчить с помощью кофемолки или ступки в муку. Воду довести до кипения, всыпать туда небольшими порциями готовую муку. В процессе смесь постоянно помешивать до однородности. Остудить, добавить солод, перемешать. После этого перелить массу в подходящую по размеру емкость, добавить разведенные в теплой воде дрожжи и оставить в тепле на 5–6 дней. Затем брагу перегнать. Выход готового напитка — около 3 литров.

Самогон из диких груш

25–26 кг диких груш

Спелые дикие груши без повреждений и порчи вымыть, нарезать кусками, всыпать в большую емкость, размять и оставить в теплом месте для брожения на 17–20 дней. Затем перегнать. Выход готового напитка — около 3 литров.

Грушевый самогон

40 кг сладких садовых груш (можно использовать помятые и переспевшие), 2 кг сахара, 200 г дрожжей, 5–7 л воды

Груши очистить от плодоножек, тщательно вымыть, если нужно — обрезать подпорченные места и уложить в большую кастрюлю. Добавить к грушам немного воды и варить до мягкости. Затем размять, всыпать сахар, добавить разведенные в теплой воде дрожжи и залить 5–7 л воды. Дать настояться в теплом месте в течение 8–10 дней, брагу перегнать. Получится около 8 л готового напитка.

Картофельный самогон

20 кг картофеля, 1 кг пшеничной муки, 500 г дрожжей, 30 л воды

Некондиционный и мелкий картофель тщательно вымыть и немного обсушить, мелко нарезать или натереть на крупной терке. Картофельную массу залить 15 л воды, подогретой до 60 °С. Добавить муку, перемешать и дать настояться в теплом месте несколько дней. Затем жидкость слить, осадок залить 15 л воды, подогретой до 50 °С, перемешать и снова дать настояться 4–5 дней. Полученный настой слить, смешать с первым настоем, добавить разведенные в теплой воде дрожжи и выдержать в темном теплом месте 12–15 дней, затем перегнать. Получается около 7 л самогона.

Картофельно-овсяный самогон

10 кг картофеля, 6 кг овса, 500 г дрожжей, 40 л воды

Картофель тщательно вымыть и вместе с кожурой измельчить или натереть на крупной терке. Овес измельчить в мелкую крошку чуть крупнее муки, залить 5 л кипящей воды в несколько приемов и перемешать до получения однородной массы. В процессе перемешивания постепенно добавить в массу тертый картофель. Дать смеси постоять 3 часа, затем влить 35 л воды и снова перемешать. Добавить разведенные дрожжи. Емкость плотно укупорить и дать настояться 3–4 дня в темном месте при комнатной температуре до выпадения осадка и образования на поверхности пузырьков. После этого брагу перегнать. Выход продукта — около 9 литров.

Клюквенный самогон

2 кг клюквы, 2 кг сахара, 200 г дрожжей, 8 л воды

Клюкву очистить от плодоножек, вымыть, откинуть на дуршлаг, а затем переложить в большую емкость и размять. Ягодную массу залить водой, всыпать сахар, все тщательно перемешать. Дрожжи развести в небольшом количестве воды, добавить в ягодную массу и оставить бродить. Когда брожение закончится, брагу процедить и перегнать. Должно получиться около 2,5 л готового напитка.

Самогон из крахмала

10 кг крахмала, 500 г дрожжей, 1 кг сахара, 20 л воды

Использовать можно картофельный или кукурузный крахмал. Его следует развести в 20 л воды, чтобы не было комков, поставить на огонь и сварить, как кисель. Затем добавить в получившуюся массу дрожжи и сахар, дать постоять 4–5 дней в теплом месте и перегнать. Выход чистого самогона — около 12 литров.

Самогон из карамели

5 кг карамели с начинкой, 200 г дрожжей, 20 л воды

В 20 л теплой воды высыпать карамель, тщательно перемешать и добавить разведенные дрожжи. Смесь еще раз перемешать, поставить в теплое место на 4–5 дней, а затем перегнать. Выход готового продукта — 5 литров.

Самогон из меда

3 кг меда, 3 л сахарного сиропа, 300 г дрожжей, 25 л воды

Мед залить теплым сиропом, перемешать, чтобы масса стала однородной. Затем долить 25 л теплой воды, добавить разведенные дрожжи, перемешать до однородности. Дать настояться в теплом месте 7–8 дней и перегнать. Выход напитка — 7 литров.

Самогон «Экономный»

Любые переспевшие мелкие фрукты и ягоды (не гнилые), виноградное вино, вода, дрожжи

Ягоды и фрукты вымыть, удалить поврежденные места, нарезать кусочками, уложить в большую емкость, заполнив ее примерно на 1/3, и залить водой, чтобы она полностью покрывала сырье. Через сутки массу перемешать, влить виноградное вино и добавить дрожжи из расчета: на 12 л фруктово-ягодной массы 59 г дрожжей и 600–700 мл вина. Оставить смесь в теплом месте бродить, затем процедить и перегнать.

Самогон из сока

9 л любого плодово-ягодного сока, 300 г дрожжей

Дрожжи развести в небольшом количестве подогретого сока, добавить в остальной сок, перемешать, поставить для брожения в теплое темное место на 12–15 дней. Когда брожение закончится, перегнать. Выход готового продукта — около 2 литров.

Рисовый самогон

3 кг риса, 400–450 г молотого солода, 200 г дрожжей, 10 л воды

Рис перебрать, высыпать в 10 л воды и отварить до мягкости, затем остудить. В рисовую массу добавить солод, перемешать и оставить на 10–12 часов. Затем снова перемешать, добавить разведенные в небольшом количестве теплой воды дрожжи и оставить на 5–6 дней в теплом месте для брожения. Затем массу процедить и перегнать. Должно получиться около 4 л самогона.

Самогон из розовых лепестков

Лепестки чайной розы, соль

Перебрать лепестки роз, выбрать свежие и неповрежденные, уложить в большую емкость и засыпать сверху слоем соли толщиной примерно 1–1,5 см. На соль положить мокрое льняное полотенце или марлю, установить деревянный кружок или доску и поставить гнет. Держать емкость в прохладном месте 6–8 недель, пока лепестки не станут коричневыми. После этого залить забродившую массу равным объемом теплой воды, перегнать. Самогон первой перегонки в самом начале будет иметь соответствующий запах розовых лепестков. Ближе к концу процесса самогон будет обычным, почти без запаха, его следует собирать отдельно. Ароматный самогон нужно перегнать повторно, подсластить по вкусу и профильтровать.

Рябиновка

10 кг красной рябины, 2 кг сахара, 200 г дрожжей

Спелые ягоды красной рябины собрать после первых заморозков, снять с кистей, промыть и обсушить. Ягоды размять. Если они слишком плотные — выдержать их в духовке при температуре 70–90 °С до мягкости. Из ягод отжать сок, добавить сахар, дрожжи и поставить в теплое место бродить. Когда процесс закончится, перегнать. Выход — около 2 литров.

Рябиновый самогон на квасе

3 кг красной рябины, 80–100 г дрожжей, 12 л свежего хлебного кваса, 6 л самогона

Спелую красную рябину собрать после первых заморозков — тогда в ягодах увеличивается концентрация сахара. Ягоды снять с кистей, размять, залить квасом и добавить разведенные в теплой воде дрожжи. Выдержать в темном помещении при температуре чуть ниже комнатной, пока смесь не перебродит. Готовую брагу размешать и перегнать. Затем добавить 6 л самогона и перегнать повторно, после этого очистить, подсластить по вкусу и профильтровать.

Рябиновый самогон «Коньячный»

Спелые ягоды рябины

Собрать спелую красную рябину после заморозков, снять с кистей, ополоснуть, обсушить, растолочь и отжать сок. Сок слить в большую емкость, накрыть и поставить в теплое темное место для брожения. При желании можно добавить немного сахара, но лучше обойтись без него. Когда брага перебродит, дважды ее перегнать. В результате получится чистый ароматный самогон, напоминающий по вкусу коньяк.

Свекольный самогон классический

20 кг сахарной свеклы, 200 г дрожжей

Свеклу тщательно вымыть, обрезать тонкие корешки, измельчить или натереть на терке, залить водой и варить 1–1,5 часа. Отвар слить в другую емкость. Отваренную свеклу вновь залить водой, проварить 1–1,5 часа, отвар слить к первому. Процедуру повторить еще раз. Все три отвара соединить и вылить в большую емкость, заполнив ее на 2/3 объема, не более, чтобы при брожении жидкость не выливалась. Добавить в отвар разведенные дрожжи и дать настояться 10–15 дней. После окончания брожения перегнать. Выход готового напитка — около 5 литров.

Самогон из фруктового сиропа

6 л плодово-ягодного сиропа, 200 г дрожжей, 30 л воды

Любой плодовый или ягодный сироп, который начал портиться, развести 30 л теплой воды, добавить разведенные дрожжи, поставить в теплое темное место для брожения, а по окончании процесса перегнать. Получится около 7 л напитка.

Свекольный самогон с пшеничной крупой

10 кг сахарной свеклы, 4 кг пшеничной крупы, 25 л воды

Свеклу тщательно вымыть, обрезать тонкие корешки, измельчить или натереть на терке, залить половиной нормы воды и варить 1–1,5 часа. Отвар слить в другую емкость. Отваренную свеклу залить оставшейся водой, проварить 1–1,5 часа, отвар слить к первому. Отделить 8 л отвара, всыпать 4 кг пшеничной крупы и дать настояться 4–5 дней при комнатной температуре. Затем влить оставшийся свекольный отвар и дать настояться, пока не закончится брожение. После этого перегнать.

Самогон из свекольного сока

30 кг сахарной свеклы, 200 г дрожжей

Свеклу вымыть, натереть на терке, можно немного протушить для мягкости и отжать сок. В него добавить дрожжи и дать настояться в теплом месте 5–6 дней, до конца брожения, а затем перегнать. Выход готового напитка — 5 литров.

Самогон из сахарной свеклы

8 кг сахарной свеклы, 2 кг сахара, 500 г дрожжей, 10 л воды

Сахарную свеклу вымыть, мелко нарезать или натереть на терке, залить 10 л воды и отварить. Остудить до комнатной температуры, добавить сахар, разведенные дрожжи, перемешать. Смесь поставить в теплое место и выдержать 3–5 дней. Когда на поверхности образуется плотная пленка, а свекла осядет на дно, все перемешать и перегнать. Получится 4–5 л напитка.

Сливовый самогон

12 кг слив, 1–2 кг сахара

Сливы вымыть, удалить косточки, мелко нарезать или

размять. В сливовую массу добавить сахар, тщательно перемешать и поставить в теплое темное место на 12–16 дней для брожения. По окончании брожения перегнать дважды. Получится около 4 л самогона.

Самогон из слив с косточками

Спелые сладкие сливы

Очень спелые сладкие и мягкие сливы вымыть, обсушить, размять, удалив косточки. Косточки истолочь отдельно, смешать со сливовой массой, долить теплой воды, чтобы масса по консистенции напоминала очень жидкую кашу. Полученную массу поставить бродить в теплое темное место. Когда брожение закончится, перегнать.

Самогон из сухофруктов

2 кг сухофруктов (яблоки, груши, абрикосы), 3 кг сахара, 300 г дрожжей, 10 л воды

Сухофрукты перебрать, если нужно — промыть, выложить в кастрюлю и залить 10 л воды. Поставить на небольшой огонь, варить в течение 1 часа. Затем остудить до температуры 30–35 °С, добавить сахар и разведенные в теплой воде дрожжи. Емкость прикрыть и поставить в теплое темное место для брожения на 7–9 дней, затем перегнать. Выход — 3,5 литра.

Самогон апельсиновый

1 кг апельсиновой цедры, 5 л самогона, 2,5 л воды, сахарный сироп по вкусу

800 г апельсиновой цедры залить самогоном, взболтать и дать настояться в темном месте 7 дней. Затем долить в смесь воду и перегнать напиток. В результате количество самогона после перегонки должно составить 5 л. Нарезать крупными кусочками оставшуюся апельсиновую цедру, залить получившимся напитком, дать настояться при комнатной температуре в темном месте 6–8 дней, затем процедить, профильтровать и подсластить по вкусу сахарным сиропом.

Самогон из халвы

5 кг любой халвы, 100 г дрожжей, 10 г мелиссы, мяты или майорана, 8–10 л воды

Халву раскрошить, залить 8–10 л теплой воды, добавить разведенные дрожжи и пряные травы, вымытые и измельченные. Поставить емкость в теплое место на 8 дней, а затем перегнать.

Самогон из яблочного сока

12 л яблочного сока, 1 кг сахара, 65 г дрожжей

Яблочный сок немного подогреть, добавить сахар и дрожжи, тщательно перемешать. Поставить смесь в теплое темное место для брожения на 7–9 дней, затем перегнать. Получится около 2–3 л качественного напитка.

Можжевеловый самогон

1,5 кг можжевеловых ягод, 8 л самогона двойной перегонки

Ягоды можжевельника истолочь, залить самогоном и дать настояться при комнатной температуре 14 дней. Затем самогон перегонять, пока объем полученного напитка не составит 6 литров.

Самогон «Столичный»

10 г калгана, 10 г имбиря, 8 г аниса, 10 г мяты, 1,2 л самогона, 1,5 л воды

Все пряности измельчить, смешать, залить самогоном двойной перегонки и дать настояться в темном месте 3 недели. Затем влить в настой воду, перемешать и перегнать.

Самогон с дягилем и пряностями

100 г корня дягиля, 100 г кардамона, 80 г корицы, 50 г лимонной цедры, 15 л самогона, сахарный сироп по вкусу

Корень дягиля высушить и мелко нарезать, добавить пряности, цедру, перемешать, залить самогоном. Дать настояться в темном месте при комнатной температуре 5 дней, затем перегнать. Готовый напиток подсластить по вкусу сахарным сиропом.

Анисовый самогон «Оригинальный»

450 г аниса, 12,5 л самогона, 50 г сушеных березовых листьев

400 г истолченного аниса залить самогоном, дать настояться 24 часа, затем перегнать на медленном огне. Под выход змеевика положить 50 г истолченного аниса, завернутого в чистую ткань, так, чтобы самогон шел через него. Перегнать напиток. Убрать анис и положить в холсте измельченные листья березы. При прохождении через них напиток приобретет зеленоватый оттенок.

Анисово-тминный самогон

400 г тмина, 50 г аниса, 30 г фенхеля, 40 г фиалкового корня, 40–50 г сушеной лимонной цедры, 3,5 л самогона, 2,5 л воды, сахарный сироп по вкусу

Специи истолочь и смешать, залить 3,5 л самогона и дать настояться 24–30 часов. Влить в настой 2,5 л мягкой воды и перегонять до тех пор, пока жидкость не станет прозрачной и не исчезнет резкий острый вкус. При желании напиток можно подсластить сахарным сиропом и профильтровать.

Анисовый самогон «Деликатный»

1,2 кг толченого аниса, 20–25 г фиалкового корня, 60 г соли, 12,5 л самогона двойной перегонки

Анис смешать с измельченным фиалковым корнем и солью, залить самогоном и дать настояться 2 дня при комнатной температуре, затем перегнать.

Анисово-укропный самогон

300 г семян аниса, 150 г семян укропа, 10 л самогона двойной перегонки, 5 л воды, 1 кг свежей лимонной цедры, 20 г свежего корня имбиря, 20 г соли

Смешать и истолочь укроп и анис, залить самогоном двойной перегонки и дать настояться 4 недели. Затем влить в настой 5 л мягкой воды, перемешать и перегнать. В получившийся напиток добавить лимонную цедру, имбирь, соль, дать настояться 4–5 недель. Затем процедить и пропустить через фильтр.

Самогон с вишневыми косточками и пряностями

350 г толченых вишневых косточек, 60 г корицы, 25 г кардамона, 15 г гвоздики, 15 г мускатного ореха, 5 л самогона двойной перегонки, 600 мл воды

Для сиропа: *1,2 л свежевыжатого вишневого сока, 400 г сахара, 15 г корицы, 6 г кардамона, 10 г гвоздики*

Смешать пряности и толченые вишневые косточки, залить самогоном и дать настояться 3–4 дня. Затем влить 600 мл мягкой воды и перегонять, пока напиток не станет прозрачным. В 1,2 л вишневого сока добавить 400 г сахара и варить, пока объем жидкости не уменьшится на треть. Затем добавить пряности, накрыть крышкой и томить на медленном огне, не доводя до кипения, 5–8 минут, снять с огня, остудить и процедить. Приготовленный сироп влить в самогон, перемешать и через 2–3 часа профильтровать.

Самогон с семенами дягиля

500 г свежесобранных семян дягиля, 10 л самогона двойной перегонки, сахарный сироп по вкусу

Семена дягиля залить самогоном и дать настояться при комнатной температуре 3–4 дня. Затем настой перегнать несколько раз, пока жидкость не станет совершенно прозрачной, без молочного отлива. Напиток подсластить сахарным сиропом по вкусу и профильтровать.

Самогон с дягилем

1,2 кг сухого корня дягиля, 11 л самогона двойной перегонки

Корень дягиля вымыть, очистить, обсушить и нарезать мелкими кусочками. Залить дягиль 5 л самогона, выдержать при комнатной температуре 3 суток в темном месте, затем добавить 6 л самогона и перегнать.

Анисовый самогон «Ароматный»

400 г семян аниса, 10 л самогона двойной перегонки, 5 л воды

Половину нормы истолченного аниса залить самогоном, поставить в темное место и дать настояться при комнатной

температуре 4 недели. Затем влить в настой 5 л мягкой воды, перемешать и перегнать. В полученный самогон добавить 200 г толченых семян аниса и снова дать настояться в темном месте 4 недели. Готовый напиток процедить, профильтровать, разбавить мягкой водой по вкусу.

Анисовый самогон с солью

1,2 кг крупно истолченного аниса, 25 г фиалкового корня, 100–120 г соли, 12 л самогона, сахарный сироп по вкусу

Смешать анис, измельченный фиалковый корень и соль, залить самогоном и дать настояться 48–56 часов. Затем настой перегнать и профильтровать. При желании можно подсластить сахарным сиропом.

Анисовый самогон. Вариант 1

1,2 кг аниса, 15 л самогона двойной перегонки

Анис истолочь, залить 6 л самогона и дать настояться 3 суток при комнатной температуре. Затем влить в настой оставшийся самогон, перегнать и профильтровать.

Анисовый самогон. Вариант 2

200 г свежего аниса, 12 л самогона, 1,6 кг сахара, 1,2 л воды, 1 яичный белок

Анис залить самогоном и дать настояться при комнатной температуре 4 недели, затем перегнать на небольшом огне так, чтобы получить около 10 л самогона. Из сахара и воды сварить сироп, снять пену, остудить, влить в самогон и перемешать. Напиток будет молочного цвета. Влить в него 1 яичный белок и перемешать. Выдержать 1–2 дня, периодически взбалтывая, пока самогон не осветлится, затем профильтровать.

Анисовый самогон. Вариант 3

400 г свежего аниса, 200 г бадьяна, 200 г кориандра, 50 г фенхеля, 12 л самогона двойной перегонки, 3,3 кг сахара, 1,6 л воды

Смешать измельченные пряности, залить самогоном, дать настояться 4 недели, затем перегнать. Сахар растворить в

кипящей воде, перемешать, остудить, влить в получившийся самогон, взболтать и через 2–3 часа профильтровать.

Анисово-лимонный самогон

400 г аниса, 30 г тмина, 30–40 г фиалкового корня, 50 г сушеной лимонной цедры, 8 л самогона, сахарный сироп по вкусу

Все сухие ингредиенты смешать, растолочь, залить самогоном и дать настояться 2 дня при комнатной температуре. Затем напиток перегнать, по желанию подсластить сахарным сиропом и профильтровать.

Вишневый зеленый самогон

300 г молодых листьев вишни, 10 л самогона двойной перегонки

Молодые, недавно распустившиеся листики вишни залить самогоном и дать настояться при комнатной температуре, пока напиток не приобретет зеленоватый цвет и нежный аромат вишни.

Гвоздичный самогон. Вариант 1

800 г бутонов гвоздики, 600–800 г изюма, 12 л самогона, сахарный сироп по вкусу

Гвоздику истолочь, изюм нарезать. Смешать гвоздику и изюм, залить самогоном, дать настояться 7 дней, затем перегнать. Готовый напиток подсластить сахарным сиропом по вкусу и пропустить через фильтр.

Гвоздичный самогон. Вариант 2

300 г бутонов гвоздики, 400 г сахара, 10 л самогона

100 г гвоздики залить самогоном, дать настояться 5 дней, затем добавить оставшуюся гвоздику, перемешать и перегнать. К напитку добавить 400 г сахара, перемешать, чтобы сахар растворился, профильтровать.

Гвоздичный самогон. Вариант 3

100 г бутонов гвоздики, 6 л самогона двойной перегонки, 2 кг сахара, 800 мл воды

Гвоздику измельчить, залить самогоном, емкость плотно закрыть и поставить в теплое место на 7 дней. Затем настой перегнать, влить остывший сироп, приготовленный из сахара и воды, перемешать. Дать напитку настояться 24 часа и пропустить через фильтр.

Гвоздичный самогон. Вариант 4

60 г гвоздики, 5 л самогона, 2,5 л воды, 200–250 г светлого изюма, молоко, сахарный сироп по вкусу

Истолочь 50 г бутонов гвоздики и залить самогоном. Дать настояться при комнатной температуре 14 дней. Затем в настой влить воду, перемешать и перегнать. Должно получиться 5 л крепкого напитка. Изюм измельчить, добавить оставшуюся гвоздику, залить полученным самогоном, дать настояться 14 дней. Затем напиток процедить, влить молоко из расчета 20 мл на 1 л напитка, выдержать 5–6 часов и профильтровать. При желании подсластить самогон сахарным сиропом.

Анисовый самогон крепкий

200 г аниса, 5 л самогона двойной перегонки, 2,5 л воды, сахарный сироп по вкусу

Истолченный анис залить самогоном и дать настояться 15 дней. Затем влить в настой 2,5 л воды и перегонять до тех пор, пока не получится 2,5 л крепкого напитка. Анисовый самогон подсластить по вкусу, профильтровать.

Жасминовый самогон

200 г свежих цветков жасмина, 4 л самогона, сахарный сироп по вкусу

Цветки жасмина сразу после сбора залить самогоном, дать настояться 2 дня, перегнать. Готовый самогон подсластить по вкусу сахарным сиропом и профильтровать.

Самогон с изюмом

800 г изюма, 300–350 г кардамона, 8 л самогона двойной перегонки

Изюм и кардамон измельчить, перемешать, залить самогоном и дать настояться 7 дней при комнатной температуре. Затем настой перегнать и профильтровать.

Самогон с кардамоном и изюмом

450 г кардамона, 600 г изюма, 50 г гвоздики, 10 л самогона двойной перегонки, сахарный сироп по вкусу

Изюм измельчить, кардамон и гвоздику истолочь, все смешать, залить самогоном и дать настояться 7–8 дней, затем перегнать. По желанию подсластить сахарным сиропом.

Самогон с кардамоном

800 г кардамона, 7,5 л самогона

Кардамон истолочь, залить 4 л самогона, дать настояться 3 дня при комнатной температуре. Затем влить в настой 3,5 л самогона и перегнать.

Самогон с лимонной цедрой, кардамоном и корицей

1 кг свежей лимонной цедры, 150 г кардамона, 200 г корицы, 100 г калгана, 80 г бутонов гвоздики, 40 г аниса, 12 л самогона, сахарный сироп по вкусу

Цедру измельчить. Пряности истолочь, смешать с цедрой, залить самогоном и дать настояться при комнатной температуре 4 дня. Настой перегнать, подсластить сахарным сиропом по вкусу и профильтровать.

Имбирный самогон

100 г корня имбиря, 80 г кориандра, 50 г гвоздики, 25 г мускатного ореха, 3–5 рылец шафрана, 5 л самогона, сахарный сироп по вкусу

Пряности (кроме шафрана) измельчить, залить самогоном, дать настояться 6 дней и перегнать. В готовый теплый сахарный сироп добавить 3–5 рылец шафрана, дать настояться 4–5 часов,

затем влить в самогон, перемешать, выдержать 6 часов и профильтровать.

Самогон с кардамоном и дягилем

50 г кардамона, 25 г аниса, 14 г корня дягиля, 10 л самогона

Пряности и сушеный корень дягиля измельчить, залить самогоном, дать настояться 7–8 дней и перегнать.

Травяной самогон

400 г свежей мяты, 400 г шалфея, 300 г аниса, 100 г калгана, 100 г имбиря, 12 л самогона двойной перегонки, сахарный сироп по вкусу

Травы и пряности измельчить, залить самогоном и дать настояться 3 недели в темном месте при комнатной температуре, регулярно взбалтывая. Затем настой перегнать и при желании подсластить сахарным сиропом по вкусу.

Пряный самогон. Вариант 1

40 г корицы, 20 г гвоздики, 20 г мускатного ореха, 20 г фиалкового корня, 30 г фисташек, 600 г изюма, 12 л самогона двойной перегонки

Пряности, орехи и изюм измельчить, залить самогоном, дать настояться 6 суток при комнатной температуре, затем перегнать и профильтровать.

Пряный самогон. Вариант 2

30 г мускатного ореха, 30 г кардамона, 30 г гвоздики, 50 г корицы, 50 г померанцевой цедры, 120 г фисташек, 3 л самогона, 20 г ржаного хлеба, 10 г меда

Пряности и орехи измельчить, залить самогоном, дать настояться 6–7 дней. Затем положить в настой ломтик ржаного хлеба, смазанный медом, выдержать 2–3 часа и перегнать.

Пряный самогон. Вариант 3

50 г корня пиона, 50 г корня солодки, 50 г корня дягиля, 60 г корицы, 40 г гвоздики, 40 г бадьяна, 50 г тмина, 50 г померанцевой цедры, 60–70 г лепестков розы, 100 г розмарина, 30 г мускатного ореха, 10 л самогона, сахарный сироп по вкусу

Все ингредиенты измельчить, перемешать, залить самогоном и дать настояться 6–7 дней. Затем перегнать. При желании готовый напиток подсластить сахарным сиропом (400 г сахара на 1,3 л воды) и профильтровать.

Коричный самогон. Вариант 1

400 г корицы, 12 л самогона двойной перегонки, 400 г сахара, 1,2 л воды

Корицу измельчить, залить самогоном, поставить в освещенное солнцем место на 7 дней. Затем настой перегнать. Из сахара и воды приготовить сироп, снять пену и остудить. Влить сироп в самогон, перемешать и через 3 часа профильтровать.

Коричный самогон. Вариант 2

90 г корицы, 45 г кардамона, 10 г бутонов гвоздики, 15 г майорана, 20 г шалфея, 300 г апельсиновой цедры, 12 л самогона двойной перегонки, сахарный сироп

Цедру измельчить, перемешать с толчеными пряностями и травами, залить самогоном двойной перегонки и дать настояться 3 дня в теплом месте. Затем настой перегнать. При желании подсластить сахарным сиропом.

Коричный самогон. Вариант 3

100 г корицы, 50 г кардамона, 15 г майорана, 10 г шалфея, 10 г розмарина, 10 л самогона

Пряности и травы измельчить, залить самогоном, дать настояться в тепле 3–4 дня, затем перегнать и профильтровать.

Коричный самогон. Вариант 4

120 г корицы, 40–50 г кардамона, 50 г розмарина, 10 л самогона, сахарный сироп по вкусу

Пряности и травы измельчить, перемешать, залить самогоном и дать настояться в теплом месте 4 дня, затем перегнать. При желании подсластить по вкусу сахарным сиропом (350 г сахара на 1 л воды) и профильтровать.

Коричный самогон. Вариант 5

400 г корицы, 5 л самогона, сахарный сироп по вкусу

Корицу измельчить, залить самогоном, дать настояться 7 дней и перегонять настой, пока полученный напиток не станет прозрачным. Затем добавить сахарный сироп по вкусу, выдержать 4–5 часов и профильтровать. Перед употреблением выдержать в прохладном месте около 15 дней.

Коричный самогон. Вариант 6

400 г корицы, 2,5 л самогона двойной перегонки, сахарный сироп по вкусу

Измельченную корицу залить самогоном, дать настояться при комнатной температуре 7–8 дней, затем перегнать. Добавить по вкусу сахарный сироп (350 г сахара на 1 л воды), выдержать 3–4 часа и профильтровать.

Коричный самогон с яблоками

1,2 кг сушеных яблок, 200 г корицы, 12 л самогона двойной перегонки

Сушеные яблоки залить самогоном, дать настояться при комнатной температуре 7 дней, перегнать. Добавить к полученному напитку измельченную корицу, укупорить и дать настояться 7 дней в теплом месте. Затем перегнать на самом малом огне и профильтровать.

Лавандовый самогон

100 г цветков лаванды, 25 г корицы, 25 г гвоздики, 12 л самогона двойной перегонки, 20 г ржаного хлеба, 20 г меда

Измельчить лаванду, корицу и гвоздику, перемешать и залить самогоном. Дать настояться в теплом месте 7 дней. Положить в настой ломтик хлеба, смазанный медом, выдержать 2 часа и

перегнать на медленном огне.

Самогон «Целебный». Вариант 1

20 г корицы, 20 г мускатного ореха, 20 г бадьяна, 30 г кардамона, 40 г розмарина, 40 г кориандра, 30 г базилика, 40 г майорана, 20 г шалфея, 20 г мяты, 80 г лимонной цедры, 10 л самогона двойной перегонки

Цедру измельчить, травы и пряности истолочь, все перемешать и залить самогоном. Дать настояться 12–14 дней в теплом темном месте, затем перегнать.

Самогон «Целебный». Вариант 2

100 г корицы, 100 г мускатного цвета, 100 г мускатного ореха, 100 г кориандра, 30 г гвоздики, 30 г розмарина, 30 г шалфея, 100 г корня солодки, 90 г корня калгана, 20 г корня фиалки, 90 г лепестков розы, 200 г фисташковых орехов, 12 л самогона, сахарный сироп по вкусу

Все ингредиенты измельчить (корень солодки измельчить отдельно и отложить), залить самогоном и поставить в остывающую духовку. Когда духовка остынет полностью, вынуть. Процедуру повторить еще 3–4 раза, а в перерывах емкость тепло укутывать и держать в теплом месте. Получившийся настой перегнать на слабом огне, добавить измельченный корень солодки и дать настояться 3 дня. Затем настой процедить, подсластить, если нужно, сахарным сиропом и пропустить через фильтр.

Лавровый самогон

800 г лавровых листьев, 12 л самогона двойной перегонки

Лавровые листья истолочь, залить самогоном и выдержать при комнатной температуре 3 дня. Затем настой перегнать на слабом огне и профильтровать.

Лимонный самогон. Вариант 1

400 г лимонной цедры, 350–400 г фиалкового корня, 12 л самогона двойной перегонки

Цедру и фиалковый корень мелко нарезать, залить самогоном и дать настояться 7 дней в теплом темном месте. Емкость периодически взбалтывать. Затем настой перегонять, пока объем готового напитка не составит 6 литров.

Лимонный самогон. Вариант 2

1,2 кг лимонной цедры, 20 г бутонов гвоздики, 100 г соли, 12 л самогона, сахарный сироп по вкусу

Цедру измельчить, гвоздику истолочь с солью, все перемешать и залить самогоном. Дать настояться 3 суток в теплом месте, взбалтывая 2 раза в день. Настой перегнать, влить сироп (300 г сахара на 1 л воды), перемешать, выдержать 3–4 часа и профильтровать.

Лимонный самогон. Вариант 3

1 кг лимонной цедры, 10 г корицы, 10 г гвоздики, 5 л самогона двойной перегонки, 2,5 л воды, 200 г апельсиновой цедры, 200 г сахара, 1 л воды

Лимонную цедру мелко нарезать, пряности истолочь, все перемешать, залить самогоном и дать настояться 22–24 дня при комнатной температуре. Затем влить в настой воду, перемешать и перегнать. Апельсиновую цедру мелко нарезать, залить получившимся после перегонки самогоном, дать настояться 8 дней и процедить. Сварить сахарный сироп, остудить, влить в напиток, выдержать 3 часа и профильтровать.

Лимонный самогон. Вариант 4

1 кг лимонной цедры, 50 г померанцевой цедры, 50 г кориандра, 5 г бутонов гвоздики, 5 л самогона, 3,5 л воды, сахарный сироп по вкусу

Лимонную и померанцевую цедру измельчить, добавить толченые пряности, залить самогоном и дать настояться в теплом месте 30–33 дня. Затем влить в настой воду, перемешать и перегонять, пока на выходе не получится 2,5 л крепкого самогона. Напиток можно по желанию подсластить сахарным сиропом и профильтровать.

Самогон «Запеканка». Вариант 1

50 г корицы, 15 г гвоздики, 20 г бадьяна, 20 г кардамона, 5 г мускатного цвета, 2–3 г мускатного ореха, 6 л самогона на лимонной цедре, сахарный сироп по вкусу

Пряности смешать и истолочь, пересыпать в бутыль, залить самогоном, перегнанным с лимонной цедрой. Бутыль обмазать слоем хлебного теста (толщина слоя около 4 см), поставить в остывающую печь на 10–12 часов или на ночь. Утром бутыль вынуть, содержимое взболтать. Процедуру повторять 4 дня подряд. Затем настой процедить, подсластить по желанию сиропом и профильтровать.

Самогон «Запеканка». Вариант 2

15 г корицы, 20 г гвоздики, 5 г кардамона, 5 г черного перца, 5 г дикого перца, 10 г имбиря, 10 г бадьяна, 15 г кориандра, 10 г аниса, 5 г ладана, 5 г тмина, 15 г семян укропа, 15 г розмарина, 15 г мускатного цвета, 10 г померанцевой цедры, 5 г зерен ржи, 5 г зерен пшеницы, 5 г зерен овса, 15 г фисташек, 15 г фиалкового корня, 10 л анисового самогона

Все пряности, травы, цедру, орехи, зерна смешать, измельчить, всыпать в бутыль и залить анисовым самогоном. Со всех сторон обмазать бутыль хлебным тестом слоем около 4 см. На ночь поставить бутыль в остывающую печь, утром вынуть и проверить, нет ли в тесте трещин. Если они появились, их следует сразу же замазать. «Запекать» самогон в печи 12 ночей подряд. Затем готовый напиток пропустить через фильтр.

Малиновый самогон «Оригинальный»

800 г свежей малины, 35 г фиалкового корня, 5 г ванильного сахара, 12 л самогона двойной перегонки

Малину не мыть, очистить от плодоножек, немного размять, засыпать измельченным фиалковым корнем и ванильным сахаром. Влить самогон, дать настояться в теплом месте 6 дней. Затем самогон перегнать и профильтровать.

Малиновый самогон

500 г свежей малины, 12 л самогона двойной перегонки, сахарный сироп по вкусу

Ягоды малины очистить от плодоножек и размять, залить самогоном. Дать настояться 3 дня, периодически взбалтывая. Затем настой перегнать, при желании подсластить сахарным сиропом и профильтровать.

Миндальный самогон

200 г сладкого миндаля, 20 г горького миндаля, 80 г ядер абрикосовых косточек, 5 г корицы, 10 г кориандра, 800 г сахара, 3 л самогона двойной перегонки, 500 мл воды

Миндаль и ядра абрикосовых косточек истолочь, залить самогоном, добавить измельченную корицу, кориандр, сахар, взболтать, плотно укупорить емкость и оставить при комнатной температуре на 8 дней. Затем самогон процедить, влить 500 мл мягкой воды, перемешать и профильтровать.

Розмариновый самогон

400 г розмарина, 80 г соли, 12 л самогона, 1 л сахарного сиропа

Розмарин измельчить, растолочь с солью, залить самогоном и дать настояться при комнатной температуре 3 дня, затем настой перегнать. Долить в самогон сахарный сироп и пропустить через фильтр.

Розовый самогон

1,8 кг свежих розовых лепестков, 4 л самогона двойной перегонки, 800 г сахара, вода

1 кг розовых лепестков залить самогоном, дать настояться при комнатной температуре 30 дней. Затем перегонять, пока на выходе не получится 2,5 л крепкого напитка. 400 г свежих розовых лепестков залить 1,5 л мягкой воды и перегонять на медленном огне так, чтобы вышло 400 мл розовой воды. Добавить к полученной жидкости 400 г свежих розовых лепестков, долить 1–1,2 л воды и снова перегонять на слабом огне, чтобы получилось 400 мл двойной розовой воды. В нее всыпать сахар и перемешать, чтобы он полностью растворился. Самогон подсластить получившимся сиропом и профильтровать.

Мятный самогон. Вариант 1

400 г мяты, 50 г полыни, 50 г аниса, 30 г розмарина, 20 г гвоздики, 20 г корицы, 20 г кардамона, 50 г шалфея, 20 л самогона

Все травы и пряности измельчить, перемешать, засыпать в бутыль и залить самогоном. Емкость укупорить, поставить на 3 дня в теплое место, затем перегнать и профильтровать.

Мятный самогон. Вариант 2

200 г мяты, 25 г полыни, 15 г розмарина, 15 г шалфея, 10 г кардамона, 10 г бутонов гвоздики, 10 л самогона двойной перегонки, сахарный сироп по вкусу

Травы и пряности измельчить, перемешать, залить самогоном и дать настояться в теплом месте 3 суток, периодически взбалтывая. Затем настой перегнать, подсластить сахарным сиропом и отфильтровать.

Мятный самогон. Вариант 3

800 г мяты, 80 г соли, 1 кг меда, 12 л самогона

Мяту измельчить, растолочь с солью, смешать с медом и залить самогоном. Дать настояться 3 суток, а затем перегнать. При желании подсластить медом и профильтровать.

Самогон на персиковых косточках

800 г ядер персиковых косточек, 6 л самогона двойной перегонки, вода, сахарный сироп по вкусу

Ядра персиковых косточек истолочь или размолоть в кофемолке, добавить воду, чтобы смесь по консистенции напоминала кисель, выложить в стеклянную емкость с толстыми стенками, плотно закрыть, обмазать хлебным тестом и в течение 2 суток 8–10 раз ставить в остывающую духовку. Затем полученную жидкость процедить, залить 6 л самогона и перегнать. Готовый напиток подсластить сахарным сиропом и профильтровать.

Полынный самогон. Вариант 1

300 г полыни, 300 г аниса, 30 г мяты, 10 л самогона

Растолочь ингредиенты, залить самогоном и дать настояться при комнатной температуре 4 дня. Затем настой перегнать.

Полынный самогон. Вариант 2

400 г полыни, 500 г аниса, 10 л самогона

Полынь и анис измельчить, перемешать, залить самогоном и дать настояться 4 дня при комнатной температуре. Затем настой перегнать и профильтровать.

Полынный самогон. Вариант 3

300 г полыни (верхушек молодых побегов), 100 г соли, 3,5 л самогона, 1,2 кг меда

Тщательно измельчить полынь, растереть с солью, залить самогоном и дать настояться 7 дней при комнатной температуре. Затем к настою добавить мед, перемешать, выдержать 4–5 часов и перегнать.

Полынный самогон. Вариант 4

1,5 кг полыни (верхушек молодых побегов), 100 г корня дягиля, 100 г фиалкового корня, 100 г листьев душицы, 50 г аниса, 50 г бадьяна, 12 л самогона двойной перегонки, 1,2 кг сахара, 600 мл воды, 30–40 г листьев черной смородины

Травы и коренья (кроме листьев смородины) измельчить, залить самогоном и дать настояться при комнатной температуре 4 недели. Затем настой перегонять, чтобы получилось 8 л крепкого напитка. Из сахара и воды приготовить сироп, снять пену, остудить и влить в самогон, добавить листья смородины. Дать настояться 3–4 дня, затем профильтровать.

Полынный самогон. Вариант 5

2 кг полыни (верхушек молодых побегов), 300 г дягиля, 6 л самогона, 3 л воды, 10 г листьев черной смородины, 10 г листьев любистка

Верхушки полыни и дягиль измельчить, залить самогоном и дать настояться при комнатной температуре 14 дней. Затем в настой влить воду, перемешать и перегнать. Должно получиться 6

л готового напитка. В полученный самогон добавить листья смородины и любистка, дать настояться 2 дня и профильтровать. При желании можно подсластить сиропом.

Персиковый самогон

800 г персиков, 10 л самогона, 10–15 г березовых листьев, 10–15 г листьев черной смородины, 5–6 г мяты, сахарный сироп по вкусу

Персики очистить от косточек, мелко нарезать или размять, залить самогоном и дать настояться 3–4 дня в теплом месте, затем перегнать. Всыпать в полученный самогон мяту, листья березы и смородины, поставить в теплое место на 24 часа. После этого процедить, при желании добавить сахарный сироп и профильтровать.

Самогон на листьях персика

2 кг молодых листьев персика, 400 г ядер косточек персика, 200 г горького миндаля, 12 л самогона двойной перегонки, молоко

Листья персика залить самогоном и дать настояться 16–20 дней в теплом темном месте, затем перегнать. Горький миндаль и ядра косточек персика истолочь или размолоть в кофемолке, развести молоком до состояния киселя и процедить или протереть через сито. Добавить получившуюся жидкость к перегнанному самогону, дать настояться 2 недели и профильтровать.

Хлебный самогон

1,2 кг сухих корок ржаного хлеба с тмином, 40 г корицы, 5–7 г гвоздики, 10 л самогона, 5 л воды

Хлебные корки разломать на мелкие кусочки, добавить пряности и залить все самогоном. Дать настояться при комнатной температуре 5 дней. Настой развести водой, перемешать и перегнать. Должно получиться около 10 л готового напитка.

Померанцевый самогон. Вариант 1

1 кг померанцевой корки (с белым слоем), 10 л самогона, сахарный сироп по вкусу

Померанцевую корку измельчить, залить самогоном, плотно укупорить и дать настояться 6–7 дней в теплом месте, затем перегнать. Добавить по вкусу сироп и профильтровать.

Померанцевый самогон. Вариант 2

800 г померанцевой цедры, 12 л самогона

Померанцевую цедру измельчить, залить самогоном, дать настояться в теплом месте 3 дня, затем перегнать.

Померанцевый самогон. Вариант 3

1,5 кг померанцевой корки (с белым слоем), 14 л самогона

Померанцевую корку измельчить, залить 6 л самогона, дать настояться в теплом месте 4 дня. Затем долить оставшийся самогон и перегонять, пока не получится 8 л крепкого напитка.

Померанцевый самогон. Вариант 4

200 г померанцевой цедры, 12 л самогона, 6 л воды, сахарный сироп

Самогон соединить с водой и перегонять, пока не получится 3 л крепкого напитка. В полученный самогон всыпать измельченную померанцевую цедру, дать настояться в теплом месте 7 дней, затем процедить. Влить в напиток сахарный сироп (1,5 кг сахара на 1 л воды), перемешать и через 2 часа пропустить через фильтр.

Померанцевый самогон. Вариант 5

400 г померанцевой корки (с белым слоем), 200 г бадьяна, 45 г кардамона, 45 г корицы, 45 г фенхеля, 35 г гвоздики, 12 л самогона двойной перегонки, сахарный сироп по вкусу

Все пряности измельчить, смешать, залить самогоном и дать настояться в теплом месте 7 дней. Затем настой перегнать, подсластить сахарным сиропом и пропустить через фильтр.

Померанцевый самогон. Вариант 6

400 г померанцевой корки (с белым слоем), 200 г бадьяна, 100 г мускатного ореха, 100 г кардамона, 100 г корицы, 50 г бутонов гвоздики, 100 г фисташек, 10 л самогона

Пряности и орехи измельчить, залить самогоном и дать настояться при комнатной температуре 7 дней. Затем настой перегнать и профильтровать.

Померанцевый самогон. Вариант 7

400 г померанцевой корки, 20 г бутонов гвоздики, 10,3 л самогона

Гвоздику измельчить, залить 300 мл самогона и дать настояться 3 дня. Померанцевую корку измельчить, залить остальным самогоном и также дать настояться 3 дня. Оба настоя соединить и перегнать. Полученный напиток можно подсластить по вкусу и профильтровать.

Шалфейный самогон

400 г шалфея, 50 г укропа, 50 г кориандра, 25 л самогона

Травы измельчить, перемешать, залить самогоном и дать настояться при комнатной температуре 6 дней. Затем перегнать и профильтровать.

Тминный самогон. Вариант 1

600 г тмина, 10 л самогона, 800 г сахара, 500 мл воды

Тмин истолочь, залить самогоном, дать настояться 7 дней, затем перегнать. Из воды и сахара приготовить сироп, снять пену, остудить. Влить сироп в самогон, перемешать и через 3 часа профильтровать.

Тминный самогон. Вариант 2

400 г тмина, 50 г аниса, 60 г фиалкового корня, 50 г сушеной лимонной корки, 3,5 л самогона, 2,5 л воды

Пряности и цедру измельчить, перемешать, залить самогоном и дать настояться в теплом месте 48 часов. Затем влить в настой воду, перемешать и перегнать, чтобы получилось около 3 л

готового напитка.

Тминный самогон. Вариант 3

1,8 кг тмина, 12 л самогона, 800 г сахара, 500 мл воды

Тмин истолочь, залить самогоном, дать настояться 4 дня, затем перегнать. Из сахара и воды сварить сироп, снять пену, остудить и влить в напиток. Готовый самогон профильтровать.

Самогон на травах. Вариант 1

15 г шалфея, 15 г душицы, 15 г корицы, 10 г гвоздики, 1,5 кг сахара, 5 л самогона

Травы и пряности измельчить, перемешать, добавить сахар и залить самогоном. Дать настояться при комнатной температуре 3 дня, периодически взбалтывая. Затем настой перегнать и профильтровать.

Самогон на травах. Вариант 2

15 г иссопа, 15 г душицы, 15 г базилика, 15 г майорана, 15 г шалфея, 15 г ягод можжевельника, 20 г корня дягиля, 100 г померанцевой цедры, 20 г мяты, 20 г розмарина, 300 г изюма, 12 л самогона двойной перегонки

Травы, коренья, пряности и цедру измельчить, добавить нарезанный изюм и залить самогоном. Дать настояться при комнатной температуре 7 дней, затем перегнать и профильтровать.

Самогон на травах. Вариант 3

150 г шалфея, 100 г иссопа, 150 г майорана, 100 г тмина, 30 г корицы, 100 г розмарина, 10 г гвоздики, 15 г мускатного ореха, 150 г лимонной корки, 100 г фисташек, 40 г ягод можжевельника, 15 л самогона, 600 г изюма, 20 г ржаного хлеба, 20 г меда

Травы, пряности, ягоды и орехи измельчить и перемешать. Залить смесь самогоном и дать настояться при комнатной температуре 6 дней. Добавить в настой изюм и ржаной хлеб с медом, выдержать 4–5 часов и перегнать. Готовый напиток профильтровать.

Самогон на травах. Вариант 4

20 г любистка, 10 г полыни, 20 г мяты, 20 г розмарина, 20 г золототысячника, 20 г листьев черной смородины, 20 г зеленых сосновых шишек, 20 г аниса, 10 г корня малины, 6–7 л самогона

Все ингредиенты измельчить и перемешать. Залить смесь самогоном. Дать настояться при комнатной температуре 3 дня, периодически взбалтывая. Готовый настой перегнать и профильтровать.

Самогон на травах. Вариант 5

40 г шалфея, 30 г любистка, 40 г розмарина, 20 г корицы, 20 г мускатного ореха, 20 г мускатного цвета, 20 г ладана, 15 г фиалкового корня, 80 г фисташек, 600 г изюма, 12 л самогона двойной перегонки

Все травы, коренья, пряности и орехи измельчить и перемешать. Залить самогоном, дать настояться в теплом месте 6 дней. Всыпать в настой измельченный изюм, выдержать еще 4–5 часов и перегнать. Готовый напиток профильтровать.

Самогон на травах. Вариант 6

150 г майорана, 100 г шалфея, 150 г иссопа, 150 г тмина, 100 г лимонной корки, 150 г розмарина, 120 г фисташек, 20 г корицы, 20 г мускатного ореха, 20 г ладана, 30 г ягод можжевельника, 20 г ржаного хлеба, 40 г меда, 18 л самогона двойной перегонки

Травы, пряности, ягоды, орехи измельчить, смешать, залить самогоном и дать настояться в темном месте при комнатной температуре 6 дней, периодически взбалтывая. Затем в напиток положить кусочек ржаного хлеба с медом, выдержать 4–5 часов и перегнать.

Самогон на травах. Вариант 7

100 г мелиссы, 50 г мяты, 120 г лимонной корки, 50 г корня вербены, 12 л самогона

Лимонную корку, травы и коренья измельчить и залить самогоном. Дать настояться при комнатной температуре 6–7 дней, затем перегнать и профильтровать.

Самогон для приготовления наливок

Ягоды или фрукты, из которых будет делаться наливка, самогон

Подготовленные ягоды или фрукты вымыть, обсушить, удалить косточки или вырезать сердцевину. Мягкие плоды размять, плотные — нарезать мелкими кусочками и высыпать в подходящую по размеру емкость, заполнив на 1/3 объема. Плодовую массу залить самогоном до верха посуды, дать настояться 2–3 дня и перегнать. Готовый самогон развести на 1/3 подготовленной кипяченой водой и использовать для приготовления наливки — он будет иметь мягкий вкус и аромат соответствующих ягод или фруктов.

Наливки

Наливка — сладкий спиртной напиток с содержанием спирта около 18–20 % об. Основными ингредиентами напитка являются свежие фрукты и ягоды, соки, спирт, лимонная кислота, сахарный сироп и подготовленная вода. В зависимости от рецептуры наливка может созревать от 1 до 6 месяцев, соответственно, различаются скороспелые, среднеспелые и позднеспелые.

Наиболее популярное сырье для производства напитка — груши, айва, вишни, сливы, яблоки, малина, клубника, земляника. Время созревания наливок обычно зависит от длительности хранения сырья. Так, малина, ежевика, клубника — ягоды, которые портятся быстро, поэтому они используются для скороспелых наливок, готовых к употреблению через 30–40 дней.

Ягоды и фрукты с более продолжительным сроком хранения — отличный вариант для приготовления среднеспелых наливок, созревающих в течение 1,5–3 месяцев. К ним относятся черная и красная смородина, крыжовник, брусника, вишня, сливы, персики.

Фрукты, подлежащие длительному хранению, — яблоки осенних и зимних сортов, айва, груши, виноград — служат основой для позднеспелых наливок, созревающих 3–6 месяцев.

Иногда наливки путают с настойками, но это не одно и то же. Наливки бывают только сладкими, их всегда готовят из ягод и фруктов, хотя в качестве ароматизаторов к ним могут добавлять специи и травы.

Ягоды для напитка желательно ополоснуть и обсушить. В плодах используется только мякоть, а зернышки, плодоножки и косточки следует удалять, поскольку в них часто содержатся токсические вещества, которые во время настаивания могут перейти в напиток и вызвать отравление.

Преимущество наливок еще и в том, что готовить их можно круглый год — как из свежего сырья, так и из замороженного или консервированного.

Это один из самых простых в приготовлении домашних алкогольных напитков, именно поэтому он пользуется такой популярностью. Практически у каждой хозяйки есть рецепт фирменной наливки. Ниже вы найдете десятки разнообразных рецептов — классических и оригинальных, а также узнаете некоторые секреты приготовления напитка.

Особенности приготовления

Ягоды и фрукты должны быть обязательно спелыми и чистыми. Допускаются небольшие повреждения, которые желательно обрезать, но продукты с плесенью или гнилью использовать категорически не рекомендуется.

Обсушенные ягоды и чистые, нарезанные ломтиками фрукты засыпают в стеклянную посуду и заливают водкой или самогоном, разведенным подготовленной водой до 40–45 % об. При желании сырье можно немного подвялить — тогда концентрация сахара и ароматических веществ возрастет.

Если, например, у яблок или груш твердая плотная мякоть и сок из нее выделяется плохо, то такие фрукты следует нарезать ломтиками и предварительно запарить до размягчения и только потом заливать водкой.

Как уже говорилось, для настаивания наливке требуется 1–6 месяцев. В процессе созревания необходимо выполнять две обязательные технологические операции: встряхивание и сцеживание.

Встряхивание помогает более интенсивному выделению сока из плодов и позволяет равномерно распределить спиртосодержащую жидкость в емкости. Встряхивать посуду с наливкой необходимо каждые 3–4 дня.

Сцеживание необходимо, чтобы сырье обогащалось кислородом, и наливка активно созревала. Процесс сцеживания заключается в сливе образовавшейся жидкости. Непродолжительное время сырье выдерживают в открытой посуде, затем жидкость заливают обратно и продолжают настаивание.

Существует способ приготовления наливок без спирта с использованием сахарного сиропа. В этом случае подготовленные ягоды и фрукты засыпают сахаром или заливают сахарным сиропом. Емкость выдерживают в теплом помещении (25–27 °С). Поскольку спирт образуется в этом случае в процессе брожения, то емкость обязательно должна быть закрыта крышкой с водяным затвором. Первые 2–3 дня горлышко посуды достаточно накрыть тканью, но при первых признаках брожения следует установить водяной затвор. При использовании такой технологии на скорость брожения влияют температура и вид сырья — на холоде и при высокой кислотности плодов процесс будет идти медленнее. Брожение может длиться от 12 до 56 дней. Определить окончание процесса просто: в банке затвора перестает выделяться газ, а напиток частично осветляется сам.

Готовую наливку обязательно нужно пропустить через фильтр, перелить в чистые сухие стеклянные бутылки и плотно укупорить.

Из мягких скоропортящихся ягод наливку можно приготовить экспресс-способом, за 2,5–3 часа. Вымытые ягоды нужно уложить в прочную стеклянную посуду, закрыть крышкой и поставить на водяную баню на 1–1,5 часа. Затем дать массе медленно остыть, слить образовавшийся сок и профильтровать его. В сок добавить сахар, водку, тщательно перемешать — и наливка готова. На 1 л ягодного сока понадобится 250–400 мл водки и 100–300 г сахара (можно регулировать сладость по вкусу).

Рецепты наливок

Светлая виноградная наливка

6 кг винограда светлых сортов, 2–2,2 кг сахара, 750 мл воды

Спелый виноград снять с кистей, удалить подпорченные ягоды, вымыть и обсушить. Ягоды пересыпать в сухую стеклянную емкость. Смешать сахар с водой, залить ягоды, обвязать горлышко посуды тканью, а через 2 дня установить водяной затвор. Поставить емкость в теплое, защищенное от солнечных лучей место на 30–35 дней. По окончании брожения жидкость слить, пропустить через ватный фильтр. Готовую наливку разлить по бутылкам и плотно укупорить.

Красная виноградная наливка

2 кг синего винограда, 700–750 г сахара

Виноград ополоснуть в проточной воде, снять ягоды с кистей, обсушить, подпорченные удалить. Пересыпать ягоды в стеклянную бутыль, засыпать сахаром, обвязать горлышко емкости марлей и поставить в теплое место на 2–4 дня. Затем снять марлю, поставить крышку с водяным затвором и выдерживать емкость в теплом, защищенном от прямых солнечных лучей месте до окончания брожения — около 25 дней. Слить жидкость, немного отжать ягоды, пропустить напиток через фильтр, разлить в бутылки и плотно укупорить.

Наливка «Вишенка»

2,3 кг спелых вишен, 800 г сахара

Спелые ягоды очистить от плодоножек, вымыть, обсушить и удалить косточки. Пересыпать вишни в стеклянную бутыль, засыпать сахаром, обвязать горлышко тканью. Через 2–4 дня, когда начнется брожение, снять марлю и укупорить бутыль пробкой с водяным затвором. Оставить в теплом месте на 30–35 дней. После окончания брожения наливку слить, немного отжав ягоды, профильтровать и разлить по бутылкам.

Абрикосовая наливка

2,5 кг очищенных абрикосов, 800 г сахара, 250 мл воды

Спелые абрикосы вымыть в проточной воде, обсушить, разделить по бороздке на половинки и удалить косточки. Абрикосы выложить в стеклянную емкость. Сахар растворить в кипяченой воде, остудить. Залить абрикосы сахарным сиропом, накрыть емкость льняным полотенцем и поставить в теплое место. Через 2–4 дня установить водяной затвор и поставить для брожения в теплое затененное место на 20–30 дней. Когда брожение прекратится, наливку слить, половинки абрикосов отжать через сложенную в 3–4 слоя марлю. Полученную жидкость профильтровать. Готовый напиток разлить в сухие чистые бутылки и плотно укупорить.

Клубничная наливка

2,2 кг клубники, 800 г сахара

Спелую клубнику без повреждений вымыть, обсушить, удалить плодоножки. Выложить ягоды в стеклянную емкость, засыпать сахаром, встряхнуть и поставить в теплое место. Горлышко емкости завязать марлей. Через 2–4 дня, когда ягоды начнут бродить, снять марлю и поставить пробку с водяным затвором. Поставить наливку на созревание в защищенное от солнца теплое место на 14–20 дней. Готовую наливку профильтровать, перелить в бутылки, плотно укупорить и поставить на хранение в прохладное темное место.

Наливка «Тоник»

2,3 кг ягод китайского лимонника, 800–850 г сахара

Спелые красные ягоды вымыть, обсушить, снять с плодоножек, перебрать и выложить в сухую стеклянную емкость. Засыпать ягоды небольшим количеством сахара, горлышко обвязать марлей и поставить в теплое место. Через 2–3 дня жидкость из сосуда слить в отдельную емкость, а лимонник снова пересыпать небольшим количеством сахара и поставить бродить. Процедуру повторить 2–3 раза. Затем все слитые жидкости соединить в одной бутыли, поставить водяной затвор и выдержать в теплом, защищенном от солнца месте, пока не окончится процесс брожения. Готовую наливку пропустить через фильтр и разлить в бутылки. Наливка обладает тонизирующими свойствами, повышает давление, стимулирует работу сердца.

Гипертоникам и людям, страдающим сердечными заболеваниями, употреблять ее следует с осторожностью.

Малиновая наливка

2,3 кг спелой малины, 800–850 г сахара

Спелую красную малину ополоснуть в проточной воде, удалить плодоножки и перебрать. Если в ягодах много насекомых, следует опустить малину в слегка подсоленную холодную воду (2 ч. л. соли на 1 л воды) на 7–10 минут. Насекомые и личинки всплывут на поверхность воды, и их можно будет легко удалить. После такой процедуры малину нужно ополоснуть в проточной воде. Затем выложить ягоды в стеклянную бутыль, засыпать сахаром, обвязать горлышко марлей и поставить в теплое светлое место на 2–4 дня. После этого вместо марли установить водяной затвор и поставить наливку созревать в затененное теплое место. Напиток будет готов через 14–20 дней. Готовую наливку дважды пропустить через фильтр, разлить по бутылкам и плотно укупорить.

Облепиховая наливка

2–2,3 кг облепихи, 1 кг сахара, сахарный сироп

Спелые сочные ягоды тщательно вымыть в проточной воде и обсушить на бумажном полотенце. Затем выложить облепиху в стеклянную емкость, засыпать сахаром и обвязать горлышко марлей. Выдержать 1–2 месяца в темном месте при комнатной температуре. Затем необходимо слить верхний жидкий слой наливки в другую посуду, а оставшиеся ягоды залить сахарным сиропом (300 г сахара на 1 л воды) и дать настояться до полного прекращения брожения. Затем соединить обе жидкости, пропустить через фильтр, разлить в сухие бутылки и плотно укупорить.

Сливовая наливка «Розовая мечта»

1,25 кг белых слив, 1,25 кг синих слив, 800 г сахара, 250 мл воды

Спелые сливы вымыть, обсушить, разделить по бороздке на половинки и удалить косточки. Выложить сливы в стеклянную емкость, залить сахарным сиропом, приготовленным из сахара и

кипяченой воды, завязать горлышко тканью и поставить в светлое теплое место на 3–4 дня. Затем установить водяной затвор и выдержать наливку в теплом темном месте до окончания брожения, примерно 25–36 дней. После этого жидкость слить, половинки слив отжать. Готовый напиток профильтровать 1–2 раза, разлить по бутылкам, укупорить и поставить на хранение в темное прохладное место.

Наливка «Фруктово-ягодный калейдоскоп»

1 кг фруктов и ягод (яблоки, крыжовник, малина, клубника, смородина), 20 г дрожжей

Спелые яблоки очистить от кожуры, натереть на крупной терке. Ягоды вымыть, обсушить и размять пестиком или измельчить с помощью блендера в однородную массу. Смешать яблочное и ягодное пюре, добавить дрожжи, выложить массу в стеклянную емкость и завязать горлышко марлей. Поставить в светлое теплое место на 3–4 дня. Затем снять марлю и заменить ее водяным затвором. Емкость поставить для брожения в защищенное от солнечного света теплое место на 24–44 дня (длительность брожения зависит от кислотности ягод, ускорить процесс можно, если вместе с дрожжами добавить в сырье 100–200 г сахара). После полного окончания брожения наливку аккуратно слить, пропустить через фильтр 1–3 раза, разлить по бутылкам и плотно укупорить.

«Садовая» наливка

500 г яблок, 500 г груш, 350 г сахара, 1,5 л водки

Спелые сочные плоды тщательно вымыть и обсушить, при желании можно немного подвялить на солнце. Затем очистить яблоки и груши от кожуры и сердцевины, нарезать мякоть мелкими кусочками. Выложить сырье в стеклянную бутыль, засыпать сахаром и влить водку. Емкость плотно закрыть и поставить на 3–5 дней в темное теплое место. Ежедневно содержимое банки взбалтывать. Затем перенести емкость в прохладное темное место и выдержать наливку около 5 месяцев. Готовый напиток процедить, профильтровать, разлить по бутылкам и плотно укупорить.

Наливка «Домашний кальвадос»

2 кг осенних яблок, 1 л водки, 300 г сахара, 100 мл воды

Спелые ароматные яблоки вымыть, обсушить, удалить кожуру и сердцевину, а мякоть мелко нарезать или натереть на крупной терке. Выложить подготовленные яблоки в стеклянную банку так, чтобы до края оставалось около 7 см. Залить яблоки водкой, закрыть крышкой и поставить в светлое и теплое место на 15–20 дней. Содержимое банки периодически взбалтывать. Затем жидкость слить, яблоки отжать. Из сахара и воды приготовить сироп. Горячий сироп влить в яблочную настойку и тщательно перемешать, дать жидкости полностью остыть и пропустить через фильтр. Настойку разлить по бутылкам и плотно укупорить.

Яблочная наливка с корицей и ванилью

1,3 кг яблок, 350 г сахара, 6–8 г корицы, 3–5 г ванилина, 2–2,2 л водки

Спелые яблоки, желательно сладких сортов, вымыть, обсушить, удалить кожуру и сердцевину, а мякоть нарезать ломтиками. Выложить яблоки в стеклянную емкость, добавить смешанный с корицей и ванилином сахар, влить водку. Закрыть посуду крышкой, поставить на 6 дней в теплое и светлое место. Содержимое посуды ежедневно взбалтывать. Затем жидкость слить, яблоки отжать. Полученный напиток процедить через ватный фильтр или 4–5 слоев марли, перелить в чистую стеклянную банку и дать настояться в темном прохладном месте еще около 40–45 дней. Готовую наливку пропустить через фильтр повторно, перелить в чистые сухие бутылки и плотно укупорить.

Яблочная наливка с лимонно-мятным ароматом

1,5 кг яблок, 200 г лимонов, 4 небольшие веточки мяты, 450–500 г сахара, 2 л водки

Спелые яблоки вымыть, обсушить, удалить кожуру и сердцевину, мякоть нарезать мелкими ломтиками. Выложить яблочное сырье в стеклянную емкость. Лимоны вымыть, обсушить, срезать цедру и отжать из мякоти сок. Лимонную цедру и сок добавить к яблокам. Мяту вымыть, обсушить, немного размять и добавить в емкость к яблокам, затем всыпать сахар и влить водку. Посуду закрыть. Дать напитку настояться 5 дней в светлом месте при комнатной температуре. Затем полученную жидкость слить, процедить, перелить в чистую емкость,

укупорить и поставить в темное прохладное место на 40 дней. Готовую наливку повторно профильтровать 1–2 раза, перелить в бутылки, укупорить и поставить на хранение в темное прохладное место.

Наливка из свежевыжатого яблочного сока

2 л яблочного сока, 2 кг сахара, 4–5 л воды, 1 л водки

Яблочный сок влить в сухую стеклянную емкость. Из сахара и воды приготовить на минимальном огне сахарный сироп и теплым влить в сок. Затем к смеси добавить водку, все тщательно взболтать и поставить в темное прохладное место на 8–9 дней. Получившуюся наливку профильтровать, перелить в чистую стеклянную емкость и поставить созревать в темное прохладное место на 3 месяца. Затем наливку еще раз пропустить через фильтр и разлить по бутылкам.

Яблочная наливка с ванильным ароматом

8 кг яблок, 2 кг сахара, 3 л кипяченой воды, 2 л водки, 5–7 г ванилина

Спелые яблоки вымыть, обсушить, удалить кожуру и сердцевину, мякоть мелко нарезать. Выложить яблоки в эмалированную кастрюлю или таз, добавить немного воды, накрыть крышкой и пропарить, чтобы яблоки стали мягкими. Затем из яблочной массы отжать сок, перелить в стеклянную бутыль, туда же влить водку, всыпать ванилин, перемешать и поставить в темное место при комнатной температуре на 2–3 дня. Из сахара и 3 л воды приготовить на слабом огне сироп, добавить в наливку, взболтать и профильтровать. Наливку разлить в бутылки, дать настояться 3 месяца в темном прохладном месте. Затем еще раз пропустить через фильтр, снова разлить по бутылкам и поставить на хранение.

Фруктово-ягодная наливка «Рубиновая»

1 кг яблок, 500 г вишен, 500 г красной смородины, 2 л водки, 2 кг сахара

Спелые яблоки вымыть, обсушить, удалить кожуру и сердцевину, мякоть мелко нарезать. Вишни вымыть, удалить плодоножки и косточки. Смородину вымыть и снять с

плодоножек. Все ингредиенты выложить в стеклянную емкость, залить водкой, плотно закрыть и дать настояться в тепле 3–5 недель. Настойку слить, фруктовую массу размять в пюре, смешать с сахаром и дать настояться в тепле еще 15–20 дней, пока сахар полностью не растворится. Получившийся сироп слить, смешать с настойкой, дать настояться 3–4 дня. Затем наливку пропустить через фильтр и разлить по бутылкам.

Яблочно-айвовая наливка

1 кг яблок, 1 кг айвы, 2 л водки, 10 г лимонной цедры, 2 кг сахара, 1 л воды

Спелые и вымытые яблоки и айву подвялить на солнце в течение 4–7 дней, затем очистить от кожуры и сердцевины, нарезать небольшими кусочками, выложить в эмалированную посуду и добавить немного воды. Поставить емкость на слабый огонь и пропарить фрукты до мягкости. Затем отжать из мякоти сок. Смешать сок с водкой, добавить измельченную лимонную цедру и дать настояться 5–7 дней. Получившуюся жидкость процедить. Из сахара и 1 л воды сварить на медленном огне сироп, остудить, влить в настойку, перемешать, дать отстояться. Готовую наливку профильтровать, перелить в сухие стеклянные бутылки и укупорить.

Наливка «Белый налив»

2,5 кг яблок (сорт белый налив), 1,5 л водки, 15 мл лимонного сока, 2 кг сахара, 7,5 л воды

Спелые, но не перезревшие яблоки вымыть, обсушить, удалить кожуру и сердцевину, нарезать на половинки или четвертинки. Выложить яблоки в стеклянную емкость, залить водкой, смешанной с водой и лимонным соком, завязать горлышко емкости марлей и поставить на 14–15 дней в теплое светлое место. Каждый день емкость энергично встряхивать. Когда яблоки всплывут, жидкость слить, пропустить через фильтр, добавить сахар и снова поставить в теплое место на 2 дня. Затем перенести емкость в темное прохладное помещение на 10 дней. Готовую наливку пропустить через фильтр, перелить в сухие стеклянные бутылки, плотно укупорить и поставить на хранение в темное прохладное место.

Наливка «Зимняя»

2,5 кг яблок, 20 г корня имбиря, 10–15 г корицы, 5–6 г аниса, 2 л водки, 6 л воды, 2 кг сахара

Спелые яблоки тщательно вымыть в проточной воде, обсушить, удалить кожуру и сердцевину. Мякоть нарезать мелкими кусочками. К яблокам добавить пряности, перемешать и выложить в стеклянную посуду подходящего размера. Смешать водку с остывшей кипяченой водой, залить яблоки. Горлышко посуды обвязать марлей, поставить на 14 дней в теплое, освещенное солнцем место. Регулярно взбалтывать содержимое емкости. Когда яблоки всплывут, жидкость слить, процедить, добавить сахар и выдержать в теплом месте еще 2–3 дня. Затем перенести бутыль в темное и прохладное место и оставить на 10 дней. Готовую наливку профильтровать, разлить в бутылки и плотно укупорить.

Грушевая наливка с пряностями

1 кг спелых сладких груш, 2 веточки мелиссы, 5 г мускатного ореха, 500 мл водки, 180 г сахара, 200 мл воды

Спелые груши вымыть, удалить плодоножки, кожуру и сердцевину, мякоть нарезать мелкими кусочками. Выложить груши в стеклянную бутыль или банку, добавить вымытые листики мелиссы и мускатный орех, перемешать. Груши с пряностями залить водкой и дать настояться при комнатной температуре 30 дней. Затем наливку процедить через 3–4 слоя марли. Из сахара и воды на слабом огне приготовить сироп, добавить в наливку, перемешать и оставить в теплом месте на 2–4 дня. Готовый напиток профильтровать и разлить по бутылкам. Хранить в темном прохладном месте.

Пряная ягодная наливка

2,5 кг вишен, 1,5 кг красной смородины, 1 кг малины, 400 мл вишневого сока, 400 мл водки, 8 г корицы, 4 бутона гвоздики, сахар

Спелые ягоды очистить от плодоножек, тщательно вымыть, обсушить. У вишни удалить косточки. Затем все ягоды соединить и размять в однородную массу, дать ей постоять при комнатной температуре 5–7 часов. После этого отжать из массы сок через 3–4 слоя марли, влить в него вишневый сок, водку, тщательно перемешать. Добавить сахар из расчета 200 г сахара на 400 мл жидкости, тщательно взболтать, чтобы сахар растворился. Затем

добавить корицу и гвоздику, перемешать. Смесь перелить в стеклянную емкость подходящего объема, укупорить и поставить на 6 недель в освещенное солнцем теплое место. Ежедневно 3–4 раза взбалтывать содержимое. Созревшую наливку процедить, разлить по бутылкам и плотно укупорить.

Вишневая наливка с абрикосовыми косточками

2,5 кг вишен, 1,5 л водки, 2–3 ядра абрикосовых косточек, 300–350 г сахара

Спелые вишни очистить от плодоножек, промыть в проточной воде, обсушить и удалить косточки. Вишни выложить в стеклянную емкость, залить водкой, плотно закрыть. Емкость поставить в теплое темное место на 15 дней. Затем добавить дробленые абрикосовые косточки и сахар, тщательно перемешать и выдержать еще 13–16 дней в теплом месте. Содержимое емкости периодически взбалтывать. Созревшую наливку процедить через ватный фильтр, по желанию подсластить сахарным сиропом, разлить в сухие чистые бутылки и укупорить.

Наливка «Польская» из вишен

1 кг вишен, 800 г сахара, 200 мл водки, кардамон по вкусу

Спелые ягоды перебрать, удалить плодоножки, вымыть, обсушить, удалить косточки. Выложить ягоды в стеклянную бутыль, засыпать сахаром, добавить кардамон, перемешать и выдержать 2–3 дня в теплом месте. Затем добавить водку, обвязать горлышко бутыли плотной тканью и поставить в теплое темное место на 50–60 дней. Готовую наливку пропустить через ватный фильтр, перелить в сухие чистые бутылки, укупорить и поставить на хранение в прохладное темное место.

Наливка «Французская» из вишен с пряностями

3 кг вишен, 300 г сахара, 2,5 л водки, 5 г корицы, 5 г ванили, кардамон, гвоздика и мускатный орех по вкусу

Спелые вишни перебрать, удалить плодоножки, тщательно вымыть в проточной воде, обсушить и удалить косточки. Несколько плодоножек также вымыть и нарезать кусочками длиной 1 см. В стеклянную емкость выложить вишни с плодоножками, накрыть крышкой и поставить на водяную баню

на 10–15 минут. Затем снять с огня и остудить. К ягодам добавить пряности, сахар и водку, перемешать, плотно закрыть, хорошенько взболтать и поставить в теплое темное место на 3 месяца. Содержимое емкости регулярно взбалтывать. Когда наливка созреет, ее необходимо процедить 2–3 раза через несколько слоев марли, разлить в чистые сухие бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

Грушевая наливка с ванильным ароматом

1,3 кг груш, 10 г ванилина, 3–4 листика мелиссы, 500–600 мл водки, 200 г сахара, 200 мл воды

Спелые груши сладких сортов вымыть, обсушить, удалить кожуру и сердцевину, мякоть мелко нарезать. Выложить груши в стеклянную бутыль, добавить ванилин, размятые листики мелиссы, тщательно перемешать. Затем долить в посуду водку, поставить в теплое темное место на 28–33 дня. Регулярно взбалтывать содержимое бутыли. Готовый настой процедить 2–3 раза. Из сахара и воды на медленном огне сварить сироп, остудить, добавить в грушевую настойку, перемешать и дать постоять при комнатной температуре 1 день. Готовую наливку профильтровать и перелить в подготовленные бутылки.

Грушевая наливка с цитрусовым ароматом

1,2 кг груш, 150–180 г лимонов, 30 г апельсиновой цедры, 1 л водки, 300–350 г сахара, 300 мл воды

Ароматные спелые груши вымыть, обсушить, удалить плодоножки, кожуру и сердцевину. Мякоть мелко нарезать, выложить в стеклянную емкость. Апельсиновую цедру нарезать. Лимоны вымыть, нарезать кружочками и удалить семена. Добавить к грушам апельсиновую цедру и лимоны, залить водкой и дать настояться при комнатной температуре в темном месте 30 дней. Затем настойку процедить. Из сахара и воды на медленном огне сварить сироп, дать остыть, влить в настойку, тщательно перемешать. Настойку выдержать при комнатной температуре еще 1 день, профильтровать, разлить по бутылкам и укупорить. Хранить в прохладном темном месте.

Наливка «Руанская»

2 л яблочного сока, 2 кг сахара, 4 л воды, 1 л водки, 50 г

свежего розмарина

Яблочный сок налить в стеклянную бутыль. Сварить из сахара и воды сироп, остудить и добавить к соку. Затем влить водку, всыпать измельченный розмарин, перемешать, плотно закрыть и дать настояться в темном месте при комнатной температуре 8–10 дней. Содержимое емкости периодически взбалтывать. Наливку процедить, перелить в другую емкость, укупорить и поставить в прохладное место еще на 3 месяца. Созревший напиток пропустить через фильтр, разлить в подготовленные бутылки и плотно укупорить. Хранить в прохладном месте.

Яблочная наливка с изюмом

8 кг яблок, 200–250 г изюма, 2 л водки, 2 кг сахара, 3 л воды

Спелые яблоки осенних сортов немного подвялить, затем тщательно вымыть, удалить кожуру и сердцевину, нарезать кусочками и выложить в эмалированную кастрюлю. Добавить в емкость немного воды, накрыть крышкой и пропарить яблоки, чтобы они стали мягкими. Из яблочной массы отжать сок и перелить его в стеклянную бутыль подходящего размера. Изюм промыть в теплой воде, отжать, всыпать в яблочный сок. Затем добавить в бутыль водку, дать постоять 2–3 дня при комнатной температуре. Приготовить из сахара и воды сироп, остудить, влить в бутыль и перемешать. Оставить на 8–10 часов, затем профильтровать и разлить в чистые сухие бутылки.

Наливка «Фруктовый фейерверк»

1 кг яблок, 500 г вишен, 300 г смородины, 200 г клюквы или брусники, 2 л водки, 2–2,3 кг сахара

Яблоки вымыть, обсушить, удалить кожуру и сердцевину, нарезать мелкими кусочками. Ягоды снять с плодоножек, вымыть, обсушить, у вишен удалить косточки. Яблоки с ягодами выложить в стеклянную посуду подходящего объема, залить водкой, плотно закрыть и дать настояться при комнатной температуре в темном месте 3–5 недель. Затем слить настойку, яблочно-ягодную массу размять в кашицу, всыпать сахар, перемешать и выдержать в темном теплом месте еще 15–20 дней, пока сахар не растворится полностью. Сироп слить, добавить к настойке, дать постоять 3–4 дня, затем пропустить через 4–5 слоев марли, разлить по бутылкам и укупорить.

Наливка «Рождественский вечер»

1,5 кг яблок, 700–800 г айвы, 2,3 л водки, 15–20 г апельсиновой цедры, 10–15 г лимонной цедры, 2,2 кг сахара, 1 л воды

Спелые яблоки и айву положить на солнечное место для подвяливания на 5–7 дней. Затем вымыть, обсушить, удалить кожуру и сердцевину, нарезать мелкими кусочками. Ломтики фруктов выложить в эмалированную кастрюлю, добавить немного воды, поставить на огонь и тушить под крышкой до мягкости. Затем отжать сок и перелить его в стеклянную емкость. Добавить к соку водку, апельсиновую и лимонную цедру и дать настояться 5–7 дней при комнатной температуре в затененном месте. Настойку процедить. Приготовить из сахара и воды сироп, влить в настойку, перемешать, дать настояться 1–2 дня при комнатной температуре. Созревшую настойку пропустить через фильтр и перелить в подготовленные бутылки. Хранить в прохладном темном месте.

Яблочно-имбирная наливка

2,5 кг яблок, 30 г корня имбиря, 15 г лимонной цедры, 5 г корицы, 5 г кардамона, 2–2,3 л водки, 6 л воды, 2 кг сахара

Яблоки вымыть, обсушить, удалить кожуру и сердцевину, мякоть нарезать мелкими кусочками. Смешать нарезанные яблоки, измельченную лимонную цедру и пряности в стеклянной посуде, залить остуженной кипяченой водой и водкой, взболтать. Горлышко обвязать марлей, поставить на 14 дней в теплое, хорошо освещенное место. Емкость с яблоками регулярно взбалтывать. Когда яблоки всплывут, жидкость слить, процедить, добавить сахар и выдержать на солнце 2–3 дня. Затем перенести емкость в темное прохладное место и выдержать 10 дней. Готовую наливку профильтровать, разлить в чистые стеклянные бутылки и плотно укупорить.

Наливка «Розовые сны»

3,5–4 кг крыжовника, 3 л водки, 1,3 кг малины, 20 г розовых лепестков или 3–4 капли розового масла, 3–4 г ванилина, 300 г сахара

Ягоды крыжовника перебрать, удалить плодоножки, вымыть, обсушить. Затем крыжовник размять, выложить в стеклянную

бутыль, залить водкой и выдержать при комнатной температуре 25–28 дней. После этого добавить к крыжовнику малину, розовые лепестки или масло, ванилин, 200 г сахара, взболтать. Оставить в теплом месте еще на 6–8 дней. Напиток процедить, перелить в другую посуду, добавить оставшийся сахар (100 г или больше, по вкусу), перемешать, дать настояться 3–4 дня. Созревшую наливку профильтровать, разлить по бутылкам и плотно укупорить.

Вишнево-ежевичная наливка

2 кг вишен, 1 кг ежевики, 1 кг сахара, 1 л водки

Ежевику перебрать, удалить плодоножки, если ягоды чистые — не мыть. Вишни очистить от плодоножек, вымыть, обсушить и удалить косточки. Смешать вишни с ежевикой, всыпать в стеклянную бутыль, добавить сахар, хорошенько встряхнуть. Завязать горлышко бутыли тканью или марлей и поставить в теплое, освещенное солнцем место на 6 недель, чтобы ягодная масса перебродила. Выделившийся сок слить в другую посуду и поставить в прохладное место. Оставшиеся ягоды размять, залить водкой, плотно закрыть и дать постоять в темном месте при комнатной температуре 50–60 дней. Слить настойку с ягод, добавить к ней перебродивший ягодный сок, перемешать. Если нужно, добавить еще сахара по вкусу. Дать постоять при комнатной температуре 2 дня. Наливку профильтровать, разлить по бутылкам, укупорить и поставить на хранение в темное прохладное место.

Вишневая наливка с миндальным ароматом

2 кг вишен, 80–100 г ядер персиковых косточек, 15–20 г горького миндаля, 10 г лимонной цедры, 10 г апельсиновой цедры, 5 г корицы, 2 бутона гвоздики, 5–6 л водки, 700–900 мл сахарного сиропа

Спелые вишни очистить от плодоножек, вымыть, обсушить, удалить косточки. Выложить вишни в стеклянную бутыль, добавить измельченный миндаль и ядра персиковых косточек, корицу, гвоздику и мелко нарезанную цедру. Смесь залить водкой, взболтать и выдержать 10–12 дней при комнатной температуре. Затем настойку профильтровать, добавить сахарный сироп, дать настояться еще 3 дня в теплом месте. Готовый напиток пропустить через фильтр и разлить в подготовленные бутылки.

Вишнево-брусничная наливка

2,5 кг вишен, 1,5 кг брусники, 2,5 л водки, 400–450 мл коньяка, 10–15 мл лимонного сока, 700 мл сахарного сиропа

Спелые вишни перебрать, удалить плодоножки, вымыть, обсушить и удалить косточки. Бруснику очистить от плодоножек, вымыть, обсушить. Ягоды выложить в стеклянную бутыль, залить водкой, коньяком и лимонным соком. Горлышко бутыли обвязать марлей и выдержать при комнатной температуре 35–40 дней. Настойку процедить через ватный фильтр, добавить сахарный сироп, тщательно взболтать и поставить дозревать в теплое место на 5–7 дней. Готовый напиток профильтровать, разлить в подготовленные бутылки и укупорить.

Наливка из вишневых плодоножек

250 г вишневых плодоножек, 1 л водки, 100 г сахара, 200 мл воды

Вишневые плодоножки тщательно ополоснуть в проточной воде, обсушить и высыпать в стеклянную банку. Влить в банку водку, взболтать содержимое и поставить в теплое темное место на 7–10 дней. Затем настой профильтровать. На слабом огне сварить сироп из сахара и воды, остудить до комнатной температуры, влить в настой и тщательно перемешать. Дать постоять еще 1 день в теплом месте, затем процедить и разлить в подготовленные бутылки. Средство можно использовать понемногу в лечебных целях при лечении мочекаменной болезни, диареи, дизентерии, обильных менструаций, аденомы.

Сливовая наливка

3 кг слив, 4 л водки, 1 кг сахара

Спелые синие сливы вымыть в проточной воде, обсушить, разделить по бороздке на половинки и удалить косточки. Половинки слив высыпать в стеклянную бутыль, залить водкой, встряхнуть и поставить в теплое темное место на 30 дней. Бутыль ежедневно встряхивать. Настой процедить через 2 слоя марли, всыпать сахар, перемешать и снова поставить в теплое затененное место. Когда сахар растворится полностью — наливка готова. Ее следует профильтровать, разлить в сухие бутылки и плотно укупорить. Хранить в темном прохладном месте.

Наливка из чернослива с пряностями

600 г чернослива, 3 бутона гвоздики, 5 г корицы, 2 л водки, 300 мл спирта, сахар и вода

Чернослив вымыть в проточной воде, обсушить, удалить косточки, нарезать мелкими кусочками. Выложить нарезанный чернослив в стеклянную бутыль, добавить гвоздику, корицу, залить водкой и спиртом, дать настояться 45 дней в теплом темном месте. Ежедневно взбалтывать содержимое бутыли. Готовый настой слить и процедить. Оставшийся чернослив залить 2 л воды, дать настояться еще 3 дня, слить и смешать с первым настоем. Из сахара и воды в пропорции 1:1 приготовить желаемое количество сиропа, остудить до комнатной температуры и влить в настой, перемешать. Для созревания оставить наливку на 3 дня в теплом месте, затем пропустить через фильтр и разлить в подготовленные бутылки.

Абрикосовая наливка с кардамоном

3 кг спелых абрикосов, 5 г кардамона, 3 г ванилина, 3–3,5 л водки, сахарный сироп по вкусу

Сочные спелые абрикосы без повреждений вымыть, обсушить, разделить по бороздке на половинки и удалить косточки. Половинки абрикосов выложить в стеклянную бутыль. Из 15 косточек вынуть ядра, растолочь в ступе вместе с кардамоном и ванилином, добавить к абрикосам. Залить абрикосы водкой, взболтать, прикрыть и поставить в теплое светлое место на 15–20 дней. Ежедневно содержимое бутыли взбалтывать. На слабом огне приготовить сироп из сахара и воды (1:1), остудить и влить в настойку. Все перемешать и поставить наливку созревать на 1–2 дня. Затем готовую наливку профильтровать, разлить в подготовленные бутылки и хранить в прохладном месте.

Абрикосовая наливка с кислинкой

1 кг абрикосов, 10 г апельсиновой цедры, 1 л спирта, 700 мл водки, 800 г сахара, 350 мл воды, 15 мл лимонного сока

Сладкие абрикосы без повреждений вымыть, обсушить, разделить по бороздке на половинки, вынуть косточки. Выложить половинки абрикосов в стеклянную емкость, добавить измельченную апельсиновую цедру, залить спиртом и водкой,

тщательно перемешать. Емкость плотно укупорить и поставить в теплое светлое место на 55–65 дней. Затем жидкость слить в другую посуду, абрикосы отжать. Полученную настойку профильтровать через марлю, сложенную в 4–5 слоев. Из воды и сахара приготовить сироп, снять пену, остудить, добавить лимонный сок и перемешать. Теплый сироп влить в настойку, взболтать и поставить дозревать в теплое место на 2 дня. Готовый напиток пропустить через фильтр, разлить в бутылки и плотно укупорить.

Абрикосово-медовая наливка

3 кг абрикосов, 5 г корицы, 3–4 л водки, 300 г меда, 200 мл воды

Спелые абрикосы без повреждений тщательно вымыть, обсушить, разделить на половинки и удалить косточки. Выложить плоды в стеклянную емкость, добавить корицу, залить водкой и выдержать в теплом светлом месте 8–13 дней. Полученный настой процедить через 2 слоя марли. Подогреть 200 мл воды до 40–50 °С, развести в ней мед и перемешать, чтобы он растворился. Медовый сироп остудить, влить в настойку, взболтать и оставить на 2–3 дня при комнатной температуре. Готовую наливку пропустить через фильтр и разлить по бутылкам.

Наливка «Летняя»

2 кг персиков, 150–200 г малины, 1,5 л спирта, 1–1,2 кг сахара, 500 мл воды

Спелые сочные персики вымыть в проточной воде, обсушить, удалить косточки, нарезать кусочками. Малину очистить от плодоножек, ополоснуть. Персики и малину выложить в стеклянную бутыль и залить спиртом. Емкость закрыть крышкой, поставить в темное прохладное место на 18–20 дней. Затем настой слить и процедить. Из сахара и воды на медленном огне сварить сироп, снять пену, остудить. Смешать сироп с настойкой, дать постоять 2 дня при комнатной температуре, затем пропустить через фильтр и разлить по бутылкам. Поставить на хранение в темное прохладное место. Откупоривать не ранее, чем через 6 месяцев.

Лимонно-мятная наливка

300 г лимонной цедры, 2 веточки мяты, 1 л водки, 400 г сахара, 500 мл воды

Лимонную цедру нарезать не слишком мелко. Листики мяты вымыть, обсушить и немного размять. Выложить мяту и цедру в стеклянную банку, залить водкой. Поставить в теплое затененное место на 60–90 дней. Готовый настой процедить через 2–3 слоя марли. На слабом огне сварить из воды и сахара сироп, остудить до 35–45 °С. Добавить теплый сироп к настойке, перемешать, поставить в теплое темное место на 28–30 дней. Готовую наливку пропустить через фильтр, перелить в подготовленные бутылки и укупорить. Хранить в прохладном темном месте.

Абрикосово-цитрусовая наливка

1 кг абрикосов, 300 г сахара, 30 г лимонной цедры, 5 г корицы, 400–500 мл водки

Спелые сочные абрикосы без повреждений вымыть в проточной воде, обсушить и разделить на половинки, косточки удалить. Половинки абрикосов выложить в стеклянную емкость. Лимонную цедру мелко нарезать, смешать с сахаром и корицей, засыпать этой смесью абрикосы. Завязать горлышко емкости марлей или чистой тканью. Поставить емкость в хорошо освещенное солнцем теплое место на 1–2 дня. Когда абрикосы пустят сок, влить водку, плотно закрыть крышкой и поставить посуду в темное прохладное место на 30–40 дней. Раз в 2–3 дня емкость встряхивать. Готовую наливку пропустить через фильтр, перелить в подготовленные бутылки и плотно укупорить.

Наливка «Земляничка»

300–400 г земляники, 800–900 г клубники, 1,1 л водки, 500–600 г сахара

Спелые неповрежденные ягоды выложить в дуршлаг и осторожно ополоснуть в прохладной воде, затем удалить плодоножки и дать ягодам немного просохнуть. Клубнику и землянику выложить в стеклянную бутыль, залить водкой и поставить в теплое, освещенное солнцем место на 30 дней. Полученную настойку слить в другую емкость и поставить в темное прохладное место. Оставшиеся ягоды засыпать сахаром, встряхнуть и оставить при комнатной температуре до тех пор, пока сахар не растворится полностью. Получившийся сироп

слить, смешать с настойкой, оставить на 2–3 дня при комнатной температуре. Созревшую наливку пропустить через фильтр, перелить в подготовленные бутылки и укупорить.

Землянично-ванильная наливка

2 кг земляники, 800 г сахара, 4–6 г ванилина, 500 мл водки, 20 мл лимонного сока

Спелую землянику перебрать, промыть в проточной воде, немного обсушить и удалить плодоножки. Ягоды выложить в стеклянную банку. Сахар смешать с ванилином, засыпать землянику. Банку встряхнуть, обвязать горлышко марлей и поставить в теплое солнечное место на 3–5 дней. Ежедневно бутыль встряхивать. Когда сахар полностью растворится, добавить к смеси водку и лимонный сок, дать настояться еще 2–3 дня при комнатной температуре в тени. Наливку профильтровать, перелить в подготовленные бутылки, плотно укупорить и поставить на хранение в прохладное темное место.

Малиновая наливка «Классическая»

1 кг малины, 500 г сахара, 500 мл водки

Красную малину перебрать, ополоснуть в холодной воде, удалить плодоножки и выложить в стеклянную бутыль, желательно из темного стекла. Ягоды засыпать сахаром, встряхнуть и поставить в освещенное солнцем место на 13–15 дней. Ежедневно бутыль встряхивать. Затем добавить к малиновой массе водку. Емкость плотно закрыть крышкой и поставить в темное прохладное место на 40–60 дней. Созревшую наливку профильтровать, разлить по бутылкам и укупорить.

Быстрый рецепт малиновой наливки

300 г малины, 1 л водки, 200 г сахара, щепотка ванилина

Спелые красные ягоды малины перебрать, ополоснуть, удалить плодоножки. Ягоды выложить в жаропрочную посуду, залить водкой. Накрыть посуду пергаментом и обвязать его шпагатом вокруг горлышка. Сделать зубочисткой в пергаменте несколько отверстий и поставить посуду в разогретую до 160–180 °C духовку на 50–60 минут. Затем вынуть емкость, слить получившуюся жидкость с ягод, добавить сахар и ванилин, пока

жидкость теплая. Все тщательно перемешать, дать остыть до комнатной температуры, затем пропустить через фильтр, разлить в бутылки и укупорить.

Малиново-мятная наливка

2 кг малины, 700–800 г сахара, 1 веточка мяты, 1 веточка мелиссы, 500–600 мл водки

Спелые красные ягоды малины (можно добавить немного ежевики) перебрать, промыть в проточной воде, удалить плодоножки и выложить в стеклянную бутыль. Горлышко емкости завязать марлей, поставить в теплое солнечное место, чтобы ягоды пустили сок. Емкость периодически встряхивать. Через 2–3 дня засыпать ягоды сахаром, добавить промытые и размятые листики мяты и мелиссы, все хорошенько перемешать. Когда сахар полностью растворится, влить к ягодам водку и оставить еще на сутки при комнатной температуре. Наливку процедить через марлю, затем пропустить через ватный фильтр, разлить в подготовленные бутылки и укупорить.

Наливка «Новогодняя»

250 г апельсиновой цедры, 4 мл мандаринового масла, 1 л водки, 350 г сахара, 400 мл воды

Апельсиновую цедру не слишком мелко нарезать, выложить в стеклянную бутыль, добавить мандариновое масло и водку, взболтать и поставить в теплое темное место на 80–100 дней. На слабом огне приготовить сироп из воды и сахара, снять пену и остудить до 50–60 °С. Теплый сироп влить в настойку, тщательно перемешать и выдержать при комнатной температуре еще 30–40 дней. Созревшую наливку пропустить через фильтр, перелить в подготовленные бутылки и укупорить.

Апельсиновая наливка с пряностями

300 г апельсиновой цедры, 2 бутона гвоздики, 5 г корня имбиря, 3 г мускатного ореха, 1 л водки, 400 г сахара, 800 мл воды

Апельсиновую цедру мелко нарезать и вместе с пряностями выложить в стеклянную банку. Залить водкой, дать настояться в темном месте 16 дней. Полученный настой процедить. Из сахара и воды приготовить на слабом огне сироп, остудить его до

комнатной температуры. Влить сироп в настойку, взболтать, дать настояться еще 3–4 дня в темном прохладном месте. Созревшую наливку профильтровать, перелить в подготовленные бутылки и укупорить.

Ежевично-ванильная наливка

2,5 кг ежевики, 5 л водки, 5 г ванилина, 3–4 листика мелиссы, 600 г сахара, 1 л воды

Ежевику перебрать, вымыть в проточной воде, удалить плодоножки и разделить на две равные части. Половину ягод выложить в стеклянную банку, залить водкой и дать настояться 35–40 часов. Затем настой слить, а ягоды отжать. Из второй половины ягод приготовить сок, соединить его с настоем. Добавить ванилин, вымытые размятые листики мелиссы, закрыть крышкой и поставить в теплое место на 6–7 дней. Из сахара и воды сварить сироп на слабом огне, снять с него пену и остудить до комнатной температуры. Влить сироп в настой, перемешать, дать постоять 10–12 часов. Готовую наливку профильтровать, разлить в бутылки, плотно укупорить и поставить в темное место. Напиток готов к употреблению через 2–3 недели.

Цитрусовая наливка

200 г апельсиновой цедры, 100 г лимонной цедры, 2 бутона гвоздики, 3–5 г корня имбиря, 1,2 л водки, 30 мл сока лайма, 500 г сахара, 1 л воды

Нарезать цедру мелкими кусочками, выложить в стеклянную банку, добавить пряности, залить водкой и дать настояться в теплом месте 70 дней. На слабом огне приготовить сироп из сахара и воды, снять пену и остудить. Влить сироп в настой, добавить свежевыжатый лаймовый сок, тщательно перемешать и дать настояться в темном месте при комнатной температуре 60 дней. Готовую наливку пропустить через фильтр, разлить по бутылкам и укупорить.

Клюквенная наливка с ванилином

1 кг клюквы, 800 мл воды, 700 г сахара, 3–5 г ванилина, 750 мл водки

Спелую клюкву очистить от плодоножек, вымыть, откинуть на

дуршлаг и обсушить. Ягоды размять, отжать через марлю сок, перелить в стеклянную бутыль. В воду добавить сахар, перемешать, поставить на огонь и сварить сироп. Снять пену, остудить до комнатной температуры. Влить в сок остывший сироп, всыпать ванилин, перемешать, поставить на небольшой огонь и нагревать, помешивая, до 90 °С. Снять емкость с огня, остудить, влить водку, тщательно перемешать. Дать настояться в темном прохладном месте 10–12 дней. Наливку пропустить через фильтр из 4–5 слоев марли, разлить в сухие чистые стеклянные бутылки и плотно укупорить.

Наливка из смородины, клюквы и малины

500 г красной смородины, 400 г клюквы, 200–300 г малины, 1 л водки, 300–350 г сахара, 500 мл воды

Выбрать ягоды без повреждений и признаков порчи, можно использовать немного помятые. Аккуратно удалить плодоножки, ополоснуть ягоды в воде, откинуть на дуршлаг и обсушить. Выложить ягоды в стеклянную бутыль, залить водкой, дать настояться при комнатной температуре в темном месте 1,5–2 месяца. Получившуюся жидкость слить в другую посуду, ягоды отжать. На небольшом огне из воды и сахара приготовить сироп, остудить до комнатной температуры и влить в настойку. Все тщательно перемешать и выдержать в темном месте при комнатной температуре 3–5 дней. Наливку профильтровать, перелить в подготовленные бутылки и укупорить.

Наливка «Аромат розы»

5 кг красной смородины, 4 кг сахара, 150 лепестков чайных роз, 1 л водки

Смородину снять с кистей, перебрать, вымыть, обсушить. Ягоды выложить в стеклянную бутыль слоями. Каждый слой ягод засыпать сахаром и лепестками роз. Верхний слой засыпать оставшимися лепестками и сахаром. Горлышко емкости завязать марлей или тканью, поставить в хорошо освещенное солнцем теплое место и выдержать 30 дней. Образовавшуюся настойку слить, отжать жидкость из ягод и лепестков, добавить к настойке, перемешать и профильтровать. Влить к настойке водку, перемешать, дать настояться в темном месте 2 дня и разлить в подготовленные бутылки для хранения.

Крыжовниковая наливка

1 кг крыжовника, 600 мл водки, 600 мл белого полусухого или полусладкого вина, 300 г сахара, кардамон и ванилин по вкусу

Спелый крыжовник перебрать, вымыть, обсушить, выложить в стеклянную емкость. Добавить кардамон и ванилин, залить водкой, поставить в теплое темное место на 2 недели. Получившуюся жидкость слить, ягоды залить вином и дать настояться 14 дней. Винную настойку процедить, подогреть до 50–60 °С, добавить сахар, перемешать. Соединить с настойкой на водке, перемешать. Наливке дать настояться 5–6 дней при комнатной температуре. Готовый напиток профильтровать и разлить по бутылкам.

Крыжовниковая наливка с лимонным ароматом

1 кг крыжовника, 200 г лимонов, 700 л водки, 400 г сахара

Спелые ягоды крыжовника вымыть, обсушить, выложить в стеклянную бутыль. Лимоны вымыть, мелко нарезать с кожурой и удалить зерна. Добавить лимоны к крыжовнику, перемешать, залить водкой и дать настояться 15–18 дней при комнатной температуре. Образовавшуюся настойку перелить в другую посуду, всыпать сахар и перемешать, чтобы он полностью растворился. Поставить наливку в темное теплое место на 5 дней для созревания. Готовый напиток профильтровать через несколько слоев марли, разлить по бутылкам и плотно укупорить.

Наливка «Освежающая»

50 г свежей мяты, 1 л водки, 350 г сахара, 500 мл воды

Листья и верхние части побегов мяты тщательно вымыть, обсушить, крупно нарезать. Выложить мяту в стеклянную емкость, залить водкой и дать настояться 6–7 дней. Затем настойку процедить. Сварить сироп из сахара и воды, остудить, влить в настойку, перемешать и дать настояться еще 2–3 дня в темном месте при комнатной температуре. Готовую наливку профильтровать, разлить в подготовленные бутылки, укупорить и поставить на хранение в темное место.

Наливка с мелиссой и мятой

30 г свежей мяты, 40 г мелиссы, 1 л водки, 400 г сахара, 600 мл воды

Листья и верхушки побегов мелиссы и мяты тщательно вымыть в проточной воде, крупно нарезать, размять, выложить в стеклянную посуду и залить водкой. Дать настояться при комнатной температуре в темном месте 8–10 дней. Из сахара и воды сварить сироп, остудить до комнатной температуры. Влить сироп в настойку, перемешать и дать настояться в темном месте еще 3 дня. Затем напиток процедить и разлить по бутылкам.

Мятно-цитрусовая наливка

30 г свежей мяты, 50 г лимонной цедры, 30 г апельсиновой цедры, 1 л водки, 450–500 г сахара, 500 мл воды, 50–70 мл лимонного сока

Мяту и цедру тщательно измельчить, выложить в стеклянную емкость, залить водкой и дать настояться 8 дней. Из сахара и воды на медленном огне приготовить сироп, добавить лимонный сок, перемешать, остудить. Сироп влить в настойку, поставить в темное прохладное место на 5 дней. Готовую наливку процедить через 5 слоев марли и разлить по бутылкам.

Мятная наливка со смородиной

30 г свежей мяты, 15 г листьев мелиссы, 50 г ягод черной смородины, 10 г листьев черной смородины, 10–1,3 л водки, 450 г сахара, 700 мл воды

Мяту, мелиссу, ягоды и листья смородины тщательно вымыть под проточной водой. Ягоды размять, листья измельчить, выложить в стеклянную бутыль, залить водкой и поставить в темное теплое место на 7–8 дней. Полученный настой процедить. Всыпать в воду сахар, поставить на небольшой огонь и приготовить сироп, остудить до комнатной температуры. Влить сироп в настойку, перемешать, поставить на 2–3 дня в темное теплое место. Готовую наливку профильтровать и перелить в подготовленные бутылки.

Рябиновая наливка

3,5–4 кг рябины, 300–400 г клюквы, 5 л водки, 200 г сахара

Рябину для наливки нужно собирать очень спелую, сразу после первых заморозков. Ягоды рябины и клюквы очистить от плодоножек. Рябину выложить на противень и подвялить в духовке при 80–100 °С до мягкости. Соединить рябину с клюквой, размять, выложить в стеклянную емкость и залить водкой. Дать настояться, пока жидкость не станет красивого красновато-янтарного цвета. Образовавшуюся жидкость слить, добавить сахар, перемешать, чтобы кристаллики сахара полностью растворились. Поставить наливку в темное теплое место еще на 2–3 дня, затем профильтровать и перелить в подготовленные бутылки.

Наливка «Знахарь»

35 г чабреца, 10 г душицы, 10 г корня солодки, 1 л водки, 300 г сахара, 400 мл воды, 20 г черного чая

Свежие травы (чабрец, душицу) и измельченный корень солодки выложить в стеклянную емкость и залить водкой. Поставить емкость в темное теплое место, выдержать 8–10 дней, затем процедить через 3–4 слоя марли. Всыпать в воду сахар, перемешать, поставить на небольшой огонь и сварить сироп. В горячий сироп добавить чайную заварку, дать настояться около 2 часов, процедить. Смешать чайный сироп с процеженным настоем, поставить в темное теплое место на 2 дня, пропустить через фильтр и разлить в подготовленные бутылки.

Наливка «Султан»

500 г розовых лепестков, 1 л водки, 100–300 г сахара, ванилин и кардамон по вкусу

Свежесобранные лепестки роз перебрать, выбрать только свежие, сочные, без повреждений. Выложить лепестки в стеклянную бутыль, залить доверху водкой. Дать настояться в теплом освещенном месте, пока наливка не станет темно-янтарной. Получившуюся жидкость слить в отдельную емкость, при этом лепестки не отжимать. Добавить в настойку сахар, пряности, перемешать, чтобы сахар полностью растворился, выдержать несколько часов, затем профильтровать. Готовую наливку разлить по бутылкам и укупорить.

Сладкая тминная наливка

80 г тмина, 2 л водки, 600 г сахара, 700 мл воды

В стеклянную бутыль влить водку, всыпать тмин, поставить в теплое, хорошо освещенное солнцем место на 15–20 дней. Всыпать в воду сахар, перемешать, поставить на небольшой огонь и приготовить сироп. Сироп немного остудить, влить в настойку, перемешать, выдержать 3 недели в теплом темном месте. Готовую наливку профильтровать через 4–5 слоев марли, разлить в подготовленную посуду и укупорить.

Дынная наливка

2 кг дыни, 3–5 г мяты или мелиссы, 2,5–3 л водки, сахар и ванилин по вкусу

Спелую дыню тщательно вымыть, разрезать, удалить семена и нарезать мякоть на кусочки. Выложить мякоть в большую стеклянную посуду, добавить промытые листики мяты или мелиссы, залить водкой, чтобы она полностью покрывала дыню. Дать настояться 14–15 дней. Готовую наливку процедить через марлевый фильтр, добавить сахар и ванилин по вкусу, взболтать, чтобы кристаллики сахара растворились, выдержать еще 3–5 часов при комнатной температуре. Готовую наливку пропустить через фильтр и разлить по бутылкам.

Фруктовая наливка

1 кг яблок, 1 кг груш, 200 г малины, 700–750 г сахара, 3 л водки

Фрукты вымыть, удалить плодоножки и сердцевину. Малину очистить от плодоножек. Груши и яблоки нарезать кусочками, выложить в стеклянную емкость, добавить малину, засыпать сахаром и залить водкой. Банку плотно укупорить и дать настояться при комнатной температуре 4–5 дней. Ежедневно содержимое емкости взбалтывать. Затем наливку процедить, перелить в другую посуду, закрыть крышкой и выдержать в прохладном темном месте 5 месяцев. Готовый напиток профильтровать, разлить в бутылки и укупорить.

Чайно-коньячная наливка

75 г чая, 500 мл коньяка, 500 мл сахарного сиропа,15 г лимонной кислоты, 5 г ванилина, 20 г жженого сахара

Черный чай высыпать в стеклянную бутыль, залить коньяком, поставить в темное место на 5–10 дней. Затем настойку процедить, добавить сахарный сироп, лимонную кислоту, ванилин и жженый сахар. Все тщательно перемешать, дать настояться 5–7 часов в темном месте, затем тщательно профильтровать, разлить в бутылки и укупорить плотными крышками.

Яблочная наливка «Летняя»

1,5 кг яблок, 200 г малины, 8–10 листиков мяты, 450–500 г сахара, 2 л водки

Яблоки с сочной мякотью сладких или кисло-сладких сортов тщательно вымыть, обсушить, удалить кожуру и сердцевину, нарезать небольшими ломтиками и выложить в стеклянную бутыль. Малину ополоснуть в воде, удалить плодоножки, выложить к яблокам, добавить вымытые и размятые листики мяты. Содержимое емкости засыпать сахаром и залить водкой. Дать настояться 5 дней при комнатной температуре, затем процедить и поставить наливку дозревать в темное место на 40–44 дня. Готовую наливку профильтровать, разлить в бутылки и плотно укупорить.

Наливка яблочная с кислинкой

2 л яблочного сока, 2 кг сахара, 4–5 л воды, 1 л водки, 100 мл лимонного сока, 2 бутона гвоздики

В воду всыпать сахар, перемешать, поставить на небольшой огонь и приготовить сироп, периодически снимая пену. Сироп остудить. В большую стеклянную бутыль влить яблочный сок, сироп и водку, добавить лимонный сок и гвоздику, перемешать, плотно закрыть и поставить в теплое прохладное место на 8–10 дней. Наливку процедить, перелить в другую емкость и поставить созревать в темное прохладное помещение на 3 месяца.

Яблочная пряная наливка

1 кг яблок, 300–350 г сахара, 6 г корицы, 2 бутона гвоздики, 2 звездочки аниса, щепотка мускатного ореха, кардамон и ванилин по вкусу, 2 л водки

Спелые сладкие яблоки тщательно вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать небольшими ломтиками. Выложить кусочки яблок в стеклянную емкость, посыпать смесью измельченных пряностей и сахаром, перемешать, а затем влить водку. Поставить в теплое темное место на 6 дней. Содержимое емкости ежедневно взбалтывать. Затем напиток процедить, перелить в чистую стеклянную посуду, поставить созревать в прохладное темное место на 35–45 дней. Готовую наливку пропустить через фильтр и перелить в емкости для хранения.

Наливка яблочно-брусничная

7–7,5 кг яблок, 500–800 г спелой брусники, 2 л водки, 2 кг сахара, 3 л воды, ванилин по вкусу

Яблоки сладких или кисло-сладких сортов вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать ломтиками. Ягоды очистить от плодоножек, вымыть, обсушить. Уложить в кастрюлю бруснику и яблоки, залить небольшим количеством воды и пропарить, чтобы фрукты стали мягкими. Затем отжать сок через несколько слоев марли. Сок смешать с водкой, добавить ванилин, оставить на 2–3 дня при комнатной температуре. Воду соединить с сахаром, приготовить сироп и остудить. Влить сироп в настойку, перемешать, через 2 часа пропустить через фильтр и разлить в бутылки. Хранить в холодильнике или прохладном месте не более 40 дней.

Наливка яблочно-вишневая

1,5 кг яблок (сорт белый налив), 500 г вишен, 2 л водки, 2 кг сахара, 2–3 г корицы

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, кожуру можно оставить. Нарезать ломтиками. Вишни очистить от плодоножек, вымыть, удалить косточки. Яблоки и вишни выложить в стеклянную бутыль, залить водкой, дать настояться в теплом темном месте 3–5 недель. Настойку слить, фруктовую массу размять, засыпать сахаром и корицей и поставить в теплое место еще на 15–20 дней, сахар должен полностью раствориться. Сироп слить, соединить с настойкой, перемешать, поставить в темное место на 3–4 дня. Готовую наливку профильтровать, перелить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в темное место.

Наливка «Глинтвейн»

2 кг яблок, 500–600 г темного винограда, 10 г корня имбиря, 10 г корицы, 5 г аниса, 10–15 г лимонной цедры, 2 л водки, 2 кг сахара, 6 л воды

Яблоки вымыть, удалить кожуру и сердцевину, нарезать кусочками. Ягоды винограда снять с кистей, вымыть, обсушить. Выложить яблоки и виноград в стеклянную емкость, добавить молотые пряности. Залить водкой и холодной кипяченой водой. Горлышко обвязать марлей, поставить на 14 дней в теплое, хорошо освещенное солнцем место. Содержимое бутыли периодически взбалтывать. Когда яблоки всплывут на поверхность, наливку процедить, добавить сахар и выдержать на солнце еще 2–3 дня. Затем перенести в темное прохладное место и оставить для созревания еще на 10 дней. Готовую наливку профильтровать через 4–5 слоев марли, перелить в бутылки, укупорить и поставить на хранение в темное место.

Яблочно-сливовая наливка

1 кг яблок, 1 кг слив, 2 л водки, 3 г ванилина, 2 кг сахара, 1 л воды

Спелые яблоки и сливы вымыть. У яблок удалить сердцевину, у слив — косточки. Яблоки нарезать ломтиками. Выложить яблоки и сливы в кастрюлю, добавить немного воды, протушить до мягкости. Из фруктов отжать сок через 3–5 слоев марли. Соединить сок с водкой и ванилином, перемешать. Воду соединить с сахаром, поставить на небольшой огонь и приготовить сироп. Охлажденный сироп влить в настойку, перемешать, дать настояться 1–2 дня в прохладном темном месте. Наливку профильтровать, разлить в бутылки и укупорить.

Вишнево-смородиновая наливка

2,5 кг вишен, 1,3 кг красной смородины, 1,2 кг брусники или клюквы, 400 мл яблочного сока, 400 мл водки, сахар, цедра ½ лимона

Ягоды перебрать, удалить плодоножки, вымыть, обсушить. Подготовленные ягоды размять, выдержать при комнатной температуре 6 часов, отжать сок. К ягодному соку добавить яблочный сок и водку, перемешать. На каждые 400 мл жидкости добавить 200 г сахара, перемешать, чтобы сахар полностью растворился. Добавить нарезанную цедру лимона. Перелить смесь

в стеклянную бутыль, плотно закрыть и поставить на 6 недель на солнце. Емкость периодически встряхивать. Готовую наливку профильтровать через сложенную в несколько слоев марлю, перелить в подготовленные бутылки и укупорить.

Наливка грушевая

1 кг груш, 400 мл водки, 200 мл коньяка, по щепотке корицы и гвоздики, мускатный орех по вкусу, 180 г сахара, 200 мл воды

Сладкие спелые груши вымыть, удалить кожуру и сердцевину, нарезать кусочками и выложить в стеклянную бутыль. Добавить пряности, залить водкой и коньяком, поставить в теплое место на 30 дней. Полученный настой слить в отдельную емкость. Из сахара и воды сварить сироп, остудить, добавить в настойку, перемешать. Выдержать в темном месте 4 дня, профильтровать и разлить по бутылкам.

Грушево-мандариновая наливка

1 кг груш, 200 г мандаринов, 1–1,2 л водки, 300 г сахара, 300 мл воды

Спелые груши вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать кусочками. Мандарины очистить от кожуры, разобрать на дольки и удалить зернышки, если есть. Дольки разрезать на 2 части. Выложить груши и мандарины в стеклянную бутыль, залить водкой и дать настояться 30 дней в темном месте при комнатной температуре. Полученную настойку процедить. Из воды и сахара сварить сироп, остудить. Влить в настойку теплый сироп, перемешать. Выдержать в темном месте 12 часов, профильтровать и разлить по бутылкам.

Вишнево-черничная наливка

2 кг вишен, 2 кг черники, 1,3 кг сахара, 1,5 л водки

Спелые вишни очистить от плодоножек, тщательно вымыть, обсушить, удалить косточки. Чернику очистить от плодоножек, вымыть, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. Выложить вишни и чернику в стеклянную бутыль, пересыпая сахаром. Завязать горлышко бутыли марлей и поставить на солнце на 6 недель. Образовавшийся сок слить в другую посуду, плотно закрыть и поставить в холодильник. Ягоды залить водкой, плотно

закрыть и дать постоять при комнатной температуре в темном месте еще 55–60 дней. Настойку слить, смешать с перебродившим ягодным соком, добавить по вкусу сахар и перемешать, чтобы он растворился. Оставить наливку созревать при комнатной температуре на 2–4 дня. Затем профильтровать, перелить в подготовленные бутылки и укупорить.

Наливка вишнево-коньячная

2 кг вишен, 50 г сладкого миндаля, 10 г горького миндаля, 10 г лимонной цедры, 5 г корицы, 5,5 л водки, 1 л коньяка (можно домашнего производства), 800–900 мл сахарного сиропа

Вишни очистить от плодоножек, вымыть, удалить косточки, выложить в стеклянную бутыль. Добавить измельченный сладкий и горький миндаль, корицу, цедру, залить водкой и коньяком. Поставить в теплое темное место на 12 дней. Полученную настойку профильтровать. Добавить сахарный сироп, перемешать и дать настояться еще 3 дня. Готовую наливку профильтровать, разлить по бутылкам и плотно укупорить.

Сливовая наливка

3 кг сладких слив, 150 г вяленого чернослива, 4 л водки, сахар

Спелые сливы без повреждений вымыть, обсушить, удалить косточки, немного размять. Выложить сливы в бутыль, добавить нарезанный чернослив и залить водкой. Поставить бутыль в темное место, выдержать 30 дней, ежедневно взбалтывая. Затем жидкость процедить, добавить сахар (120–200 г на 1 л настойки), перемешать. Дать настояться в темном месте при комнатной температуре, пока сахар не растворится, профильтровать. Готовую наливку перелить в бутылки, укупорить, поставить на хранение в прохладное место.

Наливка из чернослива

600 г чернослива, 300 мл спирта, 2 л водки, сахар по вкусу, вода

Чернослив тщательно вымыть в проточной воде, удалить косточки, нарезать небольшими кусочками и засыпать в бутыль. Залить чернослив водкой и спиртом, дать настояться 45 дней. Емкость регулярно взбалтывать. Готовый настой процедить и

перелить в другую посуду. Оставшийся в емкости чернослив залить 2 л воды, дать настояться 3 дня, слить и соединить с первым настоем. Из одинакового количества сахара и воды сварить желаемое количество сиропа, остудить, влить в настой, перемешать. Дать наливке настояться еще 3–4 дня, пропустить через фильтр, разлить по бутылкам и укупорить.

Терновая наливка

5 кг терна, 1,5–2 кг сахара, 5 л водки

Терн вымыть, обсушить, выложить плоды в стеклянную емкость, засыпать сахаром. Горлышко посуды завязать марлей и поставить на солнце на 40–45 дней, периодически встряхивать. Когда терновый сок перебродит, влить в него 1 л водки и дать настояться в течение 4 месяцев. Готовую наливку процедить, поставить на огонь, довести до кипения, но не кипятить, сразу снять. Наливку остудить, влить оставшуюся водку, профильтровать, разлить в бутылки и выдержать перед употреблением в прохладном месте 6 месяцев.

Абрикосовая наливка с лимонной кислотой

1 кг абрикосов, 700 мл водки, 1 л спирта, 800 г сахара, 350 мл воды, 3–5 г лимонной кислоты

Спелые сладкие абрикосы, можно немного примятые или треснувшие, тщательно вымыть, удалить косточки и нарезать кусочками. Выложить абрикосы в стеклянную бутыль. Косточки абрикосов (10–12 штук) раздробить, вынуть ядра, измельчить и добавить к абрикосам. Смесь залить водкой и спиртом, тщательно перемешать. Посуду закрыть, поставить в теплое темное место на 55–65 дней. Полученную жидкость слить, абрикосы отжать. В воду всыпать сахар и лимонную кислоту, поставить на небольшой огонь и приготовить сироп. Сироп немного остудить, влить в абрикосовую настойку, выдержать в темном месте 2 дня. После этого пропустить наливку через фильтр, перелить в бутылки и укупорить.

Персиковая наливка

2 кг персиков, 1,5 л спирта, 1 кг сахара, 500 мл воды, щепотка мускатного ореха, щепотка молотого сушеного имбиря

Спелые сочные персики, можно с небольшими повреждениями, вымыть, обсушить, вынуть косточки, мякоть нарезать небольшими кусочками и высыпать в стеклянную емкость. Раздробить 5–6 персиковых косточек, вынуть ядра, измельчить и добавить к мякоти вместе с пряностями. Вместо ядер можно использовать 1–2 горьких миндальных ореха. Залить персики спиртом, выдержать в темном месте 15–20 дней. Настойку процедить, персики отжать. Из воды и сахара приготовить сироп на небольшом огне, остудить до комнатной температуры. Сироп влить в настойку, тщательно перемешать, поставить для созревания на 2–3 дня в темное место. Готовую наливку профильтровать, разлить в бутылки и укупорить. Перед употреблением наливка должна настояться в прохладном месте 6 месяцев.

Мятно-лимонная наливка

300 г лимонной цедры, 12–16 листиков мяты, 50 мл сока лайма, 1 л водки, 400–450 г сахара, 500 мл воды

Лимонную цедру нарезать, листья мяты размять, уложить в стеклянную бутыль, залить соком лайма и водкой. Емкость поставить на 60–80 дней в теплое темное место, затем процедить. В воду всыпать сахар, приготовить сироп на слабом огне, остудить. Теплый сироп влить в настойку, перемешать, дать настояться 28–30 дней в темном месте при комнатной температуре. Затем пропустить через фильтр и перелить в бутылки.

Апельсиновая наливка

300 г апельсиновой цедры, 100 мл апельсинового сока, 1 л водки, 400 г сахара, 800 мл воды

Цедру нарезать, залить апельсиновым соком и водкой, поставить в теплое темное место на 17–18 дней, затем процедить. Сахар всыпать в воду, поставить на слабый огонь, приготовить сироп, остудить. Чуть теплый сироп влить в настойку, дать настояться в темном месте еще 3–4 дня. Готовую наливку профильтровать, разлить в бутылки и укупорить.

Клубничная наливка с ванилином

1 кг клубники, 300 г сахара, 500 мл водки, щепотка ванилина

Спелые сочные ягоды вымыть, удалить плодоножки, выложить в стеклянную бутыль, наполнив ее на 2/3 объема, добавить ванилин и влить водку. Бутыль закрыть и поставить в теплое, хорошо освещенное солнцем место на 30 дней. Затем настойку слить, профильтровать, разлить в бутылки и поставить в прохладное место. К оставшимся ягодам добавить 100 г сахара и поставить на солнце, периодически взбалтывать. Когда сахар полностью растворится, образовавшийся сок слить. Затем снова засыпать ягоды 100 г сахара и повторить процедуру. В последний раз засыпать оставшимся сахаром, через время слить сок, ягоды отжать. Весь ягодный сок соединить, смешать с настойкой, дать настояться еще 2–4 дня. Затем профильтровать и перелить в бутылки для хранения.

Крепкая клубничная наливка

5 кг клубники, 3 кг сахара, 200 г изюма, 30–40 г лимонной кислоты, 10 л кипяченой охлажденной воды, 700 мл коньяка

Клубнику вымыть, удалить плодоножки, выложить в стеклянную бутыль, чтобы ягоды занимали 2/3 объема, добавить сахар, изюм, лимонную кислоту. Смешать воду с коньяком, залить в бутыль, взболтать. Выдержать при комнатной температуре в темном месте 6 дней, процедить, ягоды отжать. Готовый напиток профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

Малиновая наливка с ароматом черной смородины

1 кг малины, 2–3 листика мелиссы, 3–5 листиков черной смородины, 500 г сахара, 500 мл водки

Если малина домашняя и чистая, мыть ее не нужно — достаточно перебрать ягоды и удалить плодоножки. Подготовленную малину выложить в бутыль из темного стекла, добавить вымытые и размятые листики мелиссы и смородины, засыпать сахаром. Емкость поставить в хорошо освещенное солнцем место и выдержать 2 недели. Содержимое бутыли регулярно взбалтывать. На 15-й день влить в бутыль водку, плотно укупорить и выдержать 45–60 дней в темном прохладном месте. Наливку процедить через фильтр. При желании напиток можно дополнительно подсластить сахарным сиропом и профильтровать еще раз. Готовую наливку разлить в бутылки и

плотно укупорить.

Малиновая наливка с кислинкой

400 г свежей малины, 200 г красной смородины, 3 л водки, 800 г сахара

Ягоды очистить от плодоножек, смородину вымыть, обсушить. Малину можно не мыть. Половину малины и смородину выложить в стеклянную бутыль, залить водкой и дать настояться 45–50 часов при комнатной температуре. Содержимое бутыли периодически взбалтывать. Затем добавить оставшуюся малину, дать настояться еще 40–48 часов. Настой слить, ягоды отжать. В напиток всыпать сахар, перемешать, чтобы он полностью растворился. Готовую наливку пропустить через фильтр, перелить в бутылки, укупорить и выдержать перед употреблением 5 месяцев в темном прохладном месте.

Наливка клюквенная пряная

1 кг клюквы, 750 мл водки, 700 г сахара, 800 мл воды, 2 г ванилина, 1 бутон гвоздики, 2 г мускатного ореха, 1 звездочка аниса

Ягоды очистить от плодоножек, вымыть, обсушить, размять и отжать сок через марлю. В воду всыпать сахар, перемешать, поставить на слабый огонь и приготовить сироп. Готовый сироп немного остудить, влить в него сок, добавить пряности, перемешать, на слабом огне довести до кипения, но не кипятить, сразу снять с огня. В сироп влить водку, дать настояться в темном месте при комнатной температуре 10–12 дней. Затем профильтровать, разлить в бутылки и укупорить.

Наливка из крыжовника с лимонным ароматом

1 кг крыжовника, 150 г лимонов, 50–70 г лайма, 3–4 листика мяты, 700 л водки, 400 г сахара

Спелый крыжовник вымыть, обсушить, удалить плодоножки, выложить ягоды в стеклянную бутыль. Лимоны и лайм вымыть, мелко нарезать с кожурой, удалить зернышки и добавить к крыжовнику. Вымытые листики мяты размять или нарезать, добавить в бутыль и залить водкой. Дать настояться 15–18 дней при комнатной температуре. Затем настойку слить, оставшиеся в

бутыли ягоды засыпать сахаром, взболтать и держать еще 5–7 дней в темном месте, пока кристаллики сахара не растворятся полностью. Затем ягоды отжать, выделившийся сок соединить с первой настойкой. Пропустить наливку через фильтр и перелить в подготовленные бутылки.

Наливка из садовых ягод

3 кг крыжовника, 3 л водки, 1 кг малины, 1 кг красной смородины, 300–400 г сахара, 3 г имбиря, 5 г ванилина, 2–4 г кардамона, сахарный сироп по вкусу

Ягоды крыжовника очистить от плодоножек, вымыть, обсушить, немного размять и высыпать в стеклянную бутыль. Залить водкой, выдержать при комнатной температуре 25–28 дней. Затем добавить малину и смородину без плодоножек, сахар, пряности, взболтать и дать настояться в теплом месте еще 6–8 дней. Наливку процедить, перелить в другую посуду, добавить сахарный сироп по вкусу, перемешать, выдержать еще 3–4 дня. После этого пропустить через фильтр и разлить по бутылкам.

Наливка «Мультиягодная»

1 кг красной смородины, 1 кг вишни, 1 кг малины, 1 кг яблок, 1 кг черной смородины, 2,5 кг сахара, 5 л водки

Ягоды вымыть, очистить от плодоножек. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, мелко нарезать. Ягоды и яблоки выложить в бутыль слоями, пересыпая сахаром. Горлышко завязать натуральной тканью или марлей, выдержать на солнце 15 дней. Влить водку, бутыль плотно закрыть, установить пробку с водяным затвором и поставить в темное прохладное место на 30–35 дней. Готовую наливку процедить, профильтровать, перелить в бутылки, укупорить и выдержать перед употреблением 4 месяца в темном прохладном месте.

Пикантная наливка с мятой

20 г свежей мяты, 10 г мелиссы, 30 г лимонной цедры, 20 г апельсиновой цедры, 50 г клюквы, 1 л водки, 450 г сахара, 500 мл воды, 40–50 мл сока лайма, 50 мл лимонного сока

Вымытую мяту, мелиссу, цедру лимона и апельсина измельчить. Ягоды клюквы размять. Все выложить в стеклянную

емкость, залить водкой, дать настояться 8 дней, затем процедить. В воду всыпать сахар, на слабом огне приготовить сироп, остудить. Соединить настойку, сироп, лимонный и лаймовый сок, перемешать и поставить в темное место на 5–6 дней. Готовую наливку профильтровать, перелить в бутылки и укупорить.

Черносмородиновая наливка с мятой

50–60 г ягод черной смородины, 20 г свежей мяты, 10–15 г листьев черной смородины, 10 г листьев мелиссы, 1,3 л водки, 450 г сахара, 700 мл воды

Ягоды вымыть, очистить от плодоножек и размять. Листики мяты, мелиссы и смородины вымыть и мелко нарезать. Добавить листья к ягодам, выложить все в стеклянную бутыль, залить водкой и дать настояться в темном месте при комнатной температуре 7–8 дней. Настойку процедить. В воде растворить сахар, на слабом огне приготовить сироп, снять пену и остудить. Соединить сироп с настойкой, выдержать 3–4 дня при комнатной температуре, профильтровать и перелить в подготовленные бутылки.

Наливка из облепихи с цедрой

1 кг облепихи, 50 г цедры апельсина и лимона, 400 г сахара, 700 мл водки, сахарный сироп по вкусу

Облепиху вымыть, обсушить, выложить в стеклянную емкость, добавить измельченную цедру и засыпать сахаром. Горлышко бутыли обвязать марлей, поставить в теплое, хорошо освещенное солнцем место на 40–45 дней. Периодически взбалтывать. Полученный сок слить в другую емкость, поставить на хранение в прохладное место. Оставшиеся в бутыли ягоды залить водкой и дать настояться при комнатной температуре 60 дней. Затем настой слить, ягоды отжать. Соединить два настоя, по желанию подсластить сахарным сиропом, дать настояться и профильтровать. Перед употреблением выдержать наливку в прохладном темном месте 5–6 месяцев.

Брусничная наливка на полынной настойке

100 г сушеной полыни, 6–7 л водки, 5 кг брусники, сахарный сироп по вкусу

Сушеную полынь залить водкой, дать настояться 12–14 дней. Свежую спелую бруснику вымыть, обсушить, размять, выложить в стеклянную бутыль, заполнив ее на 2/3 объема, и залить полынной настойкой. Емкость плотно закрыть и дать настояться при комнатной температуре 2 месяца. Затем наливку процедить, подсластить по вкусу сахарным сиропом, выдержать еще 2–3 дня и профильтровать.

Ананасная наливка

2 кг ананасов, 1,5 л водки, 700–800 г сахара, 1,5 л воды

Мякоть ананаса нарезать тонкими ломтиками, выложить в бутыль, залить водкой и дать настояться при комнатной температуре около 20 дней. Настой процедить, ананасы отжать. В 1,5 л воды растворить сахар, сварить сироп, снять пену и остудить. Влить сироп в настойку, перемешать, выдержать в теплом месте еще 3–4 дня, профильтровать и разлить по бутылкам.

Брусничная наливка

3 кг брусники, 6 л водки, щепотка ванилина, щепотка мускатного ореха, сахарный сироп по вкусу

Свежую спелую бруснику очистить от плодоножек, вымыть, обсушить, выложить в стеклянную бутыль и залить водкой. Дать настояться в теплом месте 55–60 дней. Затем настой слить, ягоды отжать. Приготовить желаемое количество сахарного сиропа, добавить в него пряности, остудить и влить в настой. Все перемешать, поставить на 8–10 дней в темное место. Готовую наливку профильтровать и разлить в бутылки.

Виноградная наливка

6 кг белого и розового винограда, 2,1 кг сахара

Спелый виноград вымыть, обсушить, снять с кистей. Ягоды перебрать, удалить подпорченные. Выложить ягоды в стеклянную бутыль, засыпать сахаром, закрыть емкость пробкой с водяным затвором и поставить баллон в теплое место. Брожение обычно продолжается 30–35 дней. Затем наливку профильтровать, разлить в бутылки и укупорить.

Гвоздичная наливка

8–10 бутонов гвоздики, 5–6 г корицы, 2 г кардамона, 3 г мускатного ореха, 1 л водки, сахарный сироп по вкусу

Пряности выложить в стеклянную емкость, залить водкой и дать настояться 28–30 дней в теплом месте. Затем настой процедить, добавить по вкусу сахарный сироп, перемешать, дать настояться 3–4 дня. Готовую наливку профильтровать и перелить в бутылки.

Настойки

Настойка — алкогольный напиток, который был известен еще в Древнем Китае и Греции. Крепким алкоголем заливали ягоды, спелые плоды, цветы, травы, коренья, специи, косточки, чтобы получить целебные средства для лечения недугов, а также вкусные и ароматные напитки для застолья. Настойки более крепкие и менее сладкие, чем наливки. Их крепость обычно составляет до 45 % об. спирта, а содержание сахара не превышает 30 %. По содержанию сахара настойки разделяют на сладкие, полусладкие и горькие.

Самостоятельно готовить настойки несложно, нужно только соблюдать правила подготовки сырья, технологию приготовления и условия хранения напитка.

Процесс приготовления настоек в домашних условиях обычно длится 2–6 недель, но при повышении температуры до 50 °C скорость перехода эфирных масел и биологически активных веществ в жидкость увеличивается и процесс может длиться всего 7–12 дней.

При желании можно готовить настойки разного цвета. Например, васильки придают напитку синеватый оттенок, шафран — желтый или золотистый, мята и петрушка — зеленый, черника — красный, клюква и брусника — розовато-красный.

Вкус и целебные свойства напитка напрямую зависят от ингредиентов, которые в него входят. При составлении рецепта эти свойства нужно учитывать. Познакомим с особенностями некоторых ингредиентов, наиболее часто использующихся для приготовления столовых и целебных настоек.

Абрикосы и курага зарекомендовали себя как действенное средство при профилактике и лечении болезней сердечно-сосудистой системы. Абрикосовые настои и отвары стимулируют умственную деятельность, помогают сохранить и улучшить зрение, повышают уровень гемоглобина в крови. Из ядрышек абрикосов производят лекарства от бронхита, астмы и других заболеваний дыхательных путей.

Айва обладает выраженным противовоспалительным и желчегонным действием. Сок, отвар, настой айвы применяется в народной медицине при болезнях пищеварительной и кровеносной систем, при геморрое, ангине, а свежие плоды обладают свойствами афродизиака.

Аир болотный. Отваром корневищ аира издавна лечили болезни почек, желчного пузыря и язвенную болезнь желудка. Применяется аир при заболеваниях нервной системы, судорогах,

лихорадке, поносах. Противопоказаны препараты из аира при беременности, носовых кровотечениях, повышенной кислотности, обострениях язвы желудка, воспалении почек, пониженном давлении.

Апельсин. Плод апельсина богат витаминами и эфирными маслами, поэтому в народной медицине препаратами из апельсина лечили гипертонию, подагру, атеросклероз, ожирение. Настои, в составе которых есть апельсин, полезны для профилактики инфаркта, инфекционных заболеваний. Кроме того, апельсин улучшает аппетит и стимулирует пищеварение.

Базилик издавна известен как лечебное и бактерицидное средство. Он возбуждает аппетит, улучшает пищеварение, снимает спазмы и боли в желудке, действует успокаивающе на нервную систему.

Боярышник. Настойка боярышника — проверенное средство при заболеваниях кровеносной системы. Настойка рекомендована при аритмии, тахикардии, функциональных расстройствах сердца. Боярышник оказывает положительное влияние на нервную систему, нормализует сон, улучшает кровоснабжение и уменьшает содержание холестерина в крови.

Брусника. Эти ягоды очень полезны при сахарном диабете, ревматизме, подагре, гипертонии, простудных заболеваниях, повышенном внутричерепном давлении. Настой на ягодах издавна используется для лечения туберкулеза, гельминтозов, заболеваний нервной системы.

Бузина черная. Плоды бузины, настои и отвары из них в народной медицине используются для лечения сахарного диабета, они также обладают слабительным действием, помогают при простуде, бронхите, туберкулезе. Из свежих плодов бузины делают сироп, обладающий сильными потогонными свойствами.

Валериана. Еще в старину валериану использовали как лекарство при нарушениях работы сердца. Настои и препараты на основе корня валерианы употребляют при переутомлениях, бессоннице, психических расстройствах и стрессах.

Ваниль. Ваниль замедляет процессы старения и приостанавливает рост злокачественных клеток, препятствует возникновению болезней Альцгеймера и Паркинсона, а также нормализует обмен веществ и возбуждает аппетит.

Василек синий. Отваром василька лечат воспаления мочеполовых органов, например нефрит и цистит. Примочки с отваром цветков василька используют для заживления ран и ушибов. Используется василек также для лечения и профилактики заболеваний печени и желчного пузыря.

Вербена лекарственная. Вербена применяется как

потогонное средство, с ее помощью лечат язвы и экземы. Свежий сок вербены является лечебным средством при простуде с высокой температурой. Эфирные масла, содержащиеся в вербене, считаются сильным тонизирующим средством и помогают при стрессе и переутомлении.

Вереск. Препараты на основе вереска обладают дезинфицирующим и вяжущим действием. Вереск способствует разжижению и выведению мокроты, успокаивает центральную нервную систему, устраняет воспаления, эффективен при бессоннице.

Виноград. В народной медицине виноград и препараты из него используются очень широко. Ягоды, виноградные отвары и настои, виноградное вино предотвращают образование песка и камней в почках, нормализуют обмен веществ, стимулируют кровообразование, снижают уровень холестерина, уменьшают одышку. Вино из темных сортов активно используется при туберкулезе и плеврите, горячее вино — проверенное отхаркивающее средство. Свежие ягоды винограда помогают избавиться от запоров, сок обладает желчегонным действием. Масло из виноградных косточек замедляет процессы старения, обостряет зрение и укрепляет стенки кровеносных сосудов.

Вишня. Свежие ягоды, сок, компоты, настойки — все эти средства активно используются в народной медицине. Они улучшают пищеварение, обладают антисептическими и жаропонижающими свойствами, способствуют лучшему отхождению мокроты при кашле, поэтому рекомендованы при заболеваниях дыхательных путей, астме, бронхите. На основе вишни готовят лекарства, помогающие при язвенной болезни двенадцатиперстной кишки и желудка.

Гвоздика. В гвоздике содержатся эфирные масла, благотворно влияющие на пищеварение и обмен веществ. О лекарственных свойствах гвоздичного масла знали еще в античные времена. Оно оказывает мочегонный, потогонный, антимикробный, тонизирующий и обезболивающий эффект. Препараты с гвоздикой часто используются в стоматологии, так как она обладает противовоспалительными свойствами, помогает избавиться от кариеса, успокоить зубную боль. В масле гвоздики содержится мощный антисептик, обладающий противогельминтными и антибактериальными свойствами.

Голубика. Свежие ягоды голубики нормализуют функции пищеварительной и кровеносной систем, помогают в лечении болезней глаз, улучшают зрение, являются прекрасным профилактическим средством против болезней желудка и печени. Настои и отвары из ягод голубики помогают вывести токсины из

организма, снижают уровень сахара в крови, используются как жаропонижающее средство при простуде и инфекционных заболеваниях. Сушеные ягоды помогают при цистите, снижают артериальное давление.

Гранат. Гранатовый сок, отвары и настои с этим плодом полезны при мочекаменной болезни, болях в желудке, инфекционных заболеваниях, являются успокаивающим и общеукрепляющим средством. Отвары и настои кожуры граната помогают при дизентерии. Гранатовый сок обладает сильными вяжущими свойствами.

Грецкие орехи богаты витаминами и йодом. Ореховые настойки рекомендуются как противогельминтные и бактерицидные препараты, они используются при комплексном лечении органов ЖКТ и для улучшения аппетита.

Груша. В старину плоды груши и грушевый сок использовали в качестве мочегонного средства для выведения песка из мочевого пузыря. Теплый грушевый сок или грушевую настойку рекомендуется употреблять при заболеваниях дыхательных путей, кашле, бронхите, насморке, простуде.

Душица (орегано). Биологически активные вещества, содержащиеся в душице, успокаивают, помогают избавиться от стресса, судорог, бессонницы. Препараты на основе душицы используются для снятия воспаления при гастрите, диарее, при рвоте, помогают вернуть здоровый аппетит. Также душица является одним из средств лечения гепатита, холецистита, туберкулеза легких, бронхиальной астмы. Внутреннее употребление препаратов душицы способствует разжижению мокроты, поэтому они используются при лечении кашля.

Ежевика. Ягоды ежевики обладают жаропонижающими, потогонными, успокаивающими, бактерицидными, отхаркивающими, противовоспалительными свойствами. Ежевичный настой — проверенное средство при лечении заболеваний легких, астмы, бронхита, трахеита. Мужчинам рекомендуется ежевика в качестве профилактики простатита и усиления выработки тестостерона.

Женьшень. Настойка на основе женьшеня используется как тонизирующее, улучшающее работоспособность и укрепляющее иммунитет средство. Кроме того, женьшень является афродизиаком. Препараты из корня женьшеня помогают при неврастении, сахарном диабете, анемии, стимулируют выведение токсинов из организма.

Жимолость снижает уровень холестерина, является мочегонным средством, стимулирует выработку желчи. Настои и отвары ягод используются для профилактики вирусных и

инфекционных заболеваний, однако дозы должны быть небольшими.

Зверобой. В народной медицине зверобой используется как антисептическое и антибактериальное средство. Настойки на основе зверобоя эффективны при кашле и заболеваниях ЖКТ. Кроме того, настойка зверобоя рекомендуется при комплексном лечении болезней сердца, печени и мочевого пузыря, также она оказывает тонизирующее действие, улучшает аппетит.

Земляника. В народной медицине земляника очень популярна как средство от запора, также она помогает при язвенной болезни желудка, гипертонии, подагре и авитаминозе. Полезны плоды земляники при малокровии, так как ускоряют выработку красных кровяных телец. Настой ягод обладает сильным антисептическим действием, его употребляют при воспалениях горла и ротовой полости. Наружно компрессы из настоя или отвара ягод используют для лечения небольших ран и высыпаний. При мочекаменной болезни землянику рекомендуется употреблять как слабое мочегонное средство, не вызывающее колик.

Имбирь. Регулярное применение этой пряности в небольших количествах возбуждает аппетит, стимулирует обмен веществ, выводит из организма шлаки, разжижает кровь, за счет чего мозг лучше снабжается кислородом. По этой причине имбирь очень полезен для людей, занятых интеллектуальным трудом. Пряный аромат имбиря устраняет повышенную утомляемость, вялость, апатию, усиливает уверенность в себе, коммуникабельность и обаяние.

Инжир способствует снижению уровня холестерина в крови, укреплению нервной и сердечно-сосудистой систем. Отвар плодов инжира используется для полоскания при воспалениях десен и ротовой полости, его применяют при лечении простуды, ангины и других заболеваний дыхательных путей. Отвары и настои инжира обладают мочегонным действием, кроме того, они снижают свертываемость крови, способствуют растворению тромбов, уменьшают частоту сокращений сердечной мышцы.

Календула известна как эффективное антибактериальное, противовирусное, успокаивающее, желчегонное, отхаркивающее, потогонное, противовоспалительное средство. Настойка календулы рекомендуется для нормализации сердечной деятельности и укрепления стенок сосудов. Также растение используется для лечения желудочно-кишечных заболеваний, заболеваний печени и желчного пузыря. При простуде полоскание горла настоем или отваром календулы снимает воспаление слизистой оболочки.

Калина. Отвары и настои из ягод калины обладают широким спектром действия и используются как дезинфицирующее, потогонное, противовоспалительное, мочегонное, желчегонное, общеукрепляющее и витаминное средства. Препаратами на основе ягод калины лечат гипертонию, головные боли, воспаления органов желудочно-кишечного тракта. Сок, настой и отвар ягод калины пьют при бронхиальной астме, туберкулезе, кашле и насморке. Женщинам сок калины помогает легче перенести период климакса.

Кардамон. Это одна из лучших пряностей, стимулирующих пищеварение и функции желудка и селезенки. Аюрведа утверждает, что кардамон способствует активности и ясности ума, дает ощущение легкости, спокойствия и благополучия.

Клюква применяется в народной медицине как антисептическое и тонизирующее средство. Клюква обладает жаропонижающими свойствами, помогает при заболеваниях ЖКТ, выводит токсины из организма. Свежие ягоды клюквы и настойки из нее стимулируют выработку желудочного сока, повышают аппетит, уменьшают уровень сахара в крови.

Кора дуба используется в народной медицине как вяжущее и противовоспалительное средство. Из нее готовят средства для лечения незаживающих ран и хронических язв, применяют при воспалении мочевого пузыря.

Кориандр. Настой семян кориандра полезен при плохом пищеварении, цистите, высоком содержании холестерина в крови, воспалении почек. Ароматические масла семян стимулируют деятельность желудочно-кишечного тракта, способствуют выведению из организма токсинов и шлаков.

Корица широко применяется в кулинарии и целительстве. В ней содержится большое количество кальция, железа и витамина А. Корица улучшает циркуляцию крови, стимулирует пищеварение, эффективна при простудных и вирусных заболеваниях, нормализует обмен веществ, а также устраняет ощущение апатии и используется для лечения депрессии.

Крапива. С древних времен средства из крапивы употребляли для остановки крови и заживления ран. Крапива полезна для кроветворения, поскольку повышает уровень гемоглобина и очищает кровь от токсинов. Из отвара крапивы делают компрессы для лечения ссадин и опухолей, настойки на спирту или водке применяют при лечении холецистита, гастрита, язвы желудка. Жидкий экстракт крапивы является сильным мочегонным и противовоспалительным средством.

Кумин богат эфирными маслами, аминокислотами, кальцием, смолистыми веществами, сахарами. В народной

медицине его используют для очищения от слизи органов дыхания, выведения шлаков и токсинов, для стимулирования нервной системы и снятия последствий стресса.

Лимон и препараты на его основе используют при лечении многих болезней, таких как ангина, простуда, гипертония, авитаминоз. Лимон благотворно влияет на пищеварительную систему, способствует выведению шлаков и токсинов, является мочегонным средством. Это одно из самых популярных средств для лечения простудных и инфекционных заболеваний в осенне-зимний период.

Липа — кладезь полезных веществ и средство от множества недугов. Ее применяют при лечении ангины, простудных заболеваний, бронхита. Отвар листьев липы является вспомогательным средством для удаления песка из почек. Отвар липового цвета — проверенное лекарство при насморке, свинке, кори, он также оказывает болеутоляющее, успокаивающее и спазмолитическое действие. Уголь из древесины обладает сильными адсорбционными свойствами и помогает при поносах, выводит токсины.

Лопух. Корень лопуха веками применяется для лечения фурункулеза, сыпи, ожогов, экземы. Отвар корней лопуха является сильным мочегонным средством, помогает при заболеваниях желудочно-кишечного тракта. Настоем лопуха лечат цирроз печени, заболевания почек и желчного пузыря.

Малину наши предки издавна использовали для лечения различных простудных заболеваний. Ее применяют для лечения гриппа, кори, лихорадки, бронхита, она обладает сильными потогонными свойствами. Настоем листьев малины рекомендуется полоскать горло при кашле и воспалительных процессах. Ягоды и листья малины входят в состав множества травяных сборов и целебных настоев.

Мать-и-мачеха. Средства из цветков и листьев этого растения обладают противовоспалительным, потогонным, отхаркивающим, мочегонным, дезинфицирующим, успокаивающим и желчегонным действием. Настой из цветков мать-и-мачехи используется для лечения гипертонии, атеросклероза, а также простудных и бронхолегочных заболеваний.

Мед — ценнейший продукт, богатый органическими кислотами и ферментами, необходимыми для человеческого организма. В нем содержатся витамины, фитонциды, антибактериальные и антидиабетические вещества. Уникальной особенностью меда является то, что он никогда не плесневеет, так как содержит природные фунгициды. Запечатанный в пчелиных

сотах мед может храниться очень долго. Благодаря обилию глюкозы, которая легко усваивается, мед является ценным питательным средством при заболеваниях сердца. Он способствует расширению сосудов, повышению уровня гемоглобина в крови. Также его рекомендуют при язвенной болезни желудка и заболеваниях печени. Разведенный в воде, мед является хорошим средством от бессонницы, вместе с горячим чаем или молоком, а также в составе водочных настоев он является противопростудным и противотуберкулезным средством.

Мускатный орех. Эта популярная пряность улучшает пищеварение, обладает бактерицидными свойствами, используется для лечения кишечных инфекций. Активные вещества, содержащиеся в мускатном орехе, питают клетки головного мозга, репродуктивных органов, необходимы для кроветворения. Мускатный орех обладает успокаивающим действием, стабилизирует нервную систему.

Мята. Еще в старину настоями из мяты лечили бессонницу, психические расстройства, употребляли как желчегонное средство. Знахари использовали мяту при заболеваниях желчного пузыря и печени. Спиртовые растворы мяты применяются как антисептические и обезболивающие средства, помогают снять отечность слизистых оболочек. Также растение входит в состав успокоительных чаев и гигиенических средств.

Облепиха. Плоды облепихи широко используются в народной медицине при лечении подагры и ревматизма. Очень высоко ценится в медицине облепиховое масло, так как это прекрасное средство для лечения ожогов, лишаев, нейродермитов. С помощью смоченных облепиховым маслом ватных тампонов лечат эрозию шейки матки. Средства из облепихи обладают выраженными бактерицидными свойствами и рекомендуются при комплексном лечении болезней желудка и двенадцатиперстной кишки.

Перец чили. Ароматические вещества, содержащиеся в этой пряности, тонизируют, стимулируют умственную деятельность и кровообращение. Перец усиливает лекарственное воздействие других целебных растений и является богатейшим источником витамина С.

Фенхель. Семена и трава содержат аскорбиновую кислоту, каротин, витамины группы В, Е и К. Пряность используется для лечения метеоризма, вздутия, нормализует пищеварение. Фенхель нейтрализует токсины и канцерогенные вещества в крови, помогает при бессоннице, устраняет страхи и нервозность. Препараты из фенхеля рекомендуется употреблять при

радиоактивном облучении и онкологических заболеваниях.

Хрен. В его составе масса полезных веществ и витаминов. По количеству витамина С хрен опережает лимон. В нем также содержатся витамины РР и группы В, горчичные масла, калий, кальций, натрий, фосфор и другие минералы. Хрен используют не только как вкусовую добавку, но и для лечения мочевыводящих каналов, при цистите, подагре и ревматизме.

Шиповнику приписывают очень большое количество целебных свойств, среди которых кроветворное, мочегонное, желчегонное, антисептическое, тонизирующее и общеукрепляющее. Масло шиповника активно применяется при лечении заболеваний сердечно-сосудистой системы, так как уменьшает количество холестерина в крови. Отвары и настои шиповника являются эффективным средством для лечения простуды и гриппа. Кроме того, шиповник способствует укреплению иммунитета.

Щавель издавна использовался в народной медицине как противогельминтное средство, эффективное лекарство при язве желудка, геморрое, гипертонии, холецистите. Наружно его успешно применяют для лечения ран, чесотки, опухолей и нарывов, при воспалении слизистых оболочек. В небольших количествах спиртовая настойка щавеля действует как желчегонное и вяжущее средство.

Эхинацея и препараты на ее основе — эффективное противогрибковое, противовоспалительное и противовирусное средство. Наружно их используют для лечения ожогов, ран, герпеса, различных кожных заболеваний. Настойки эхинацеи употребляют при гриппе, простуде, насморке, заболеваниях верхних дыхательных путей, а также при комплексном лечении гинекологических болезней.

Яблоки содержат витамины С, В1, В2, Р, Е, каротин, калий, железо, марганец, кальций, пектины, сахара, органические кислоты. Также в их состав входит большое количество микроэлементов: калий, фосфор, магний, натрий, сера, алюминий, бор, ванадий, железо, йод, медь, молибден, никель, фтор, хром и цинк. Свежие фрукты, настои и отвары из яблок снижают уровень холестерина в крови, рекомендованы при авитаминозе, малокровии, подагре, хроническом ревматизме. Полезно пить отвары и настои из яблок как общеукрепляющее средство, для нормализации обмена веществ и снижения веса, для профилактики атеросклероза.

Рецепты настоек

Можжевеловая горькая настойка

20–30 г ягод можжевельника, 25 г ромашки, 10 г корня калгана, 6–8 г корня дягиля, 1 лавровый лист, 2 л водки или самогона

Ягоды можжевельника растолочь в ступке, выложить в стеклянную бутыль. Ромашку, корневища и лавровый лист измельчить, перемешать, добавить к можжевеловым ягодам, встряхнуть и залить все водкой или самогоном. Емкость плотно закрыть и выдержать в темном месте при комнатной температуре 14–16 дней. Содержимое бутыли ежедневно взбалтывать. Готовую настойку процедить, профильтровать и разлить в бутылки. Хранить в прохладном темном месте.

Можжевеловая настойка с хреном

30 г ягод можжевельника, 20 г семян укропа, 30 г корня хрена, 6–7 горошин черного перца, 10 г соли, 1 л водки

Ягоды можжевельника истолочь в ступке, добавить семена укропа, тертый корень хрена, молотый черный перец, соль, перемешать и выложить в бутыль. Залить смесь водкой (самогоном) и дать настояться в темном месте при комнатной температуре 14 дней. Готовую настойку пропустить через фильтр и разлить в бутылки.

Сосновая настойка с медом

40 г молодых побегов сосны, 1 л водки, 30 г меда, 5 г мускатного ореха

Молодые побеги сосны нарезать, выложить в стеклянную бутыль, залить водкой, дать настояться при комнатной температуре 15–17 дней. Емкость ежедневно встряхивать. Затем настой процедить, добавить мед и мускатный орех, перемешать, чтобы мед полностью растворился. Бутыль укупорить, выдержать в теплом месте еще 3 дня. Готовую настойку профильтровать и перелить в бутылки из темного стекла.

Шалфейная настойка с шиповником

30 г шалфея, 30 г сушеных ягод шиповника, 5 г семян укропа, 10 г кориандра, 2,5–3 л водки или самогона, 100 г меда или сахарного сиропа

Шалфей и шиповник измельчить, перемешать, в смесь всыпать семена укропа и кориандр, еще раз перемешать и выложить в стеклянную бутыль. Смесь залить водкой, дать настояться в закрытой посуде при комнатной температуре 8–10 дней. Затем настойку процедить, добавить мед или сахарный сироп, взболтать, дать настояться 2 дня при комнатной температуре. Готовый напиток пропустить через фильтр и разлить в бутылки.

Изюмная настойка с шиповником

60–70 г изюма, 50 г сушеного шиповника, 20 г чабреца, 20 г душицы, 5 г корня солодки, 1 л водки или самогона

Изюм крупно нарезать. Плоды шиповника, травы и корневища измельчить. Смешать изюм с измельченными ингредиентами, выложить в стеклянную бутыль, залить водкой, укупорить и дать настояться в темном месте при комнатной температуре 17–20 дней. Готовую настойку пропустить через фильтр и разлить в бутылки.

Ореховая настойка с медом

400 г зеленых грецких орехов, 600–700 мл водки или самогона, 50 г меда

Зеленые грецкие орехи в кожуре (молочной спелости) вымыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками, уложить в стеклянную бутыль, залить водкой и дать настояться в темном месте при комнатной температуре 7–10 дней. Затем настойку процедить, добавить мед, перемешать и дать настояться 2 дня при комнатной температуре. Готовую настойку профильтровать и разлить в бутылки.

Настойка из перегородок грецких орехов

20 г перегородок грецких орехов, 1 л водки или самогона, 30 г меда, 40 мл воды

Перегородки выложить в небольшую стеклянную бутыль или банку, залить водкой или самогоном, плотно закрыть и дать настояться в темном месте при комнатной температуре 2–3 дня. Затем настойку процедить, влить разведенный в теплой воде мед, тщательно перемешать, выдержать при комнатной температуре еще 2–3 дня. Готовую настойку пропустить через фильтр и разлить в бутылки.

Травяная настойка

3 г сушеных цветков душицы, 3 г сушеных цветков зверобоя, 3 г любистка, 3 г сушеного шалфея, 3 г сушеной полыни, 3 г цветков чабреца, 5 г сушеных листьев земляники, 3 г сушеных цветков боярышника, 3 г цветков яблони, щепотка кардамона, щепотка аниса, 1,5 л водки

Сушеные цветки и травы соединить, измельчить, выложить в стеклянную бутыль или банку и залить водкой. Дать настояться 45–60 дней в темном месте. Емкость периодически встряхивать. Готовую настойку профильтровать, по желанию добавить мед и выдержать при комнатной температуре еще 2 дня. Разлить настойку в бутылки и плотно укупорить.

Ореховая настойка со специями

20 г перегородок грецких орехов, 1 л водки, 7 г мускатного ореха, 5 г кориандра, 5 горошин черного перца, 2–3 горошины душистого перца

Перегородки грецких орехов выложить в стеклянную банку или бутыль, залить водкой, дать настояться в темном прохладном месте 8–9 дней. Содержимое емкости взбалтывать 2–3 раза в день. Настой процедить, добавить специи и дать настояться еще 3 дня в темном месте при комнатной температуре. Готовую настойку профильтровать, разлить в бутылки и укупорить.

Аирно-цитрусовая настойка

200 г корня аира, 100 г лимонной цедры, 75 г апельсиновой цедры, 50 г корня дягиля, 70 г ягод можжевельника, 50 г сушеной ромашки, 20 г семян фенхеля, 20 г семян аниса, 15–20 г семян укропа, 20 г кориандра, 20 г винного камня, 5 л водки, 200 г сахара, 500 мл воды

Цедру мелко нарезать, ягоды, травы, коренья, семена и винный камень измельчить, перемешать и выложить в стеклянную бутыль. Смесь залить водкой и дать настояться в темном месте 10–12 дней при комнатной температуре. Готовый настой процедить. Из воды и сахара приготовить на слабом огне сахарный сироп, снять пену, остудить. Влить сироп в настой, выдержать 1–2 часа, профильтровать и разлить по бутылкам.

Травяная настойка с рябиной

200 г ягод рябины, 5 г майорана, 5 г шалфея, 5 г мяты, 10 г корня ревеня, 6 г корня солодки, 3–5 листочков смородины, 20 г апельсиновой цедры, 1–1,2 л водки

Ягоды рябины, собранные после первых заморозков, снять с кистей, перебрать, ополоснуть и обсушить. Выложить ягоды в стеклянную банку, добавить измельченные травы и коренья, нарезанные листья смородины, цедру, залить водкой. Емкость плотно закрыть и дать настояться в темном месте 6 месяцев. Затем настойку профильтровать, разлить в бутылки и укупорить. Такая настойка используется при лечении кашля.

Анисовая настойка с мятой

50 г аниса, 40 г сушеной мяты, 30–40 г кедровых орехов, 2 л водки

Кедровые орехи истолочь, мяту измельчить, смешать все с анисом, выложить в стеклянную бутыль и залить водкой. Дать настояться в темном месте при комнатной температуре 12–13 дней. Затем настойку профильтровать, разлить в бутылки и укупорить.

Мятная настойка

50 г свежей мяты, 1 л водки

Для приготовления напитка использовать только листья растения, собранные в сухую погоду. Листья мяты мелко нарезать, выложить в бутыль или банку, залить водкой, дать настояться 2 недели в темном месте. Полученный настой профильтровать. Готовый напиток должен иметь изумрудно-зеленый цвет и быть совершенно прозрачным. В народной

медицине он используется при лечении органов пищеварения.

Мятно-померанцевая настойка

100 г сушеной мяты, 50 г аниса, 50 г цедры померанца, 20 г лимонной цедры, 4 горошины душистого перца, 1 л водки

Цедру мелко нарезать, мяту и специи измельчить, перемешать и выложить в стеклянную банку. Смесь залить водкой, дать настояться в темном месте при комнатной температуре 14–16 дней. Готовую настойку профильтровать, разлить в бутылки и укупорить.

Мятная настойка с мелиссой

200 г свежей мяты, 10–15 г мелиссы, 5 л водки, сахарный сироп по вкусу

Мяту и мелиссу нужно собирать в сухую погоду. Пряные травы ополоснуть в воде, обсушить, нарезать и выложить в стеклянную банку. Залить водкой, дать настояться в прохладном месте 14–15 дней. Полученную настойку процедить, по желанию немного подсластить сахарным сиропом, профильтровать и разлить в бутылки. Это средство помогает при бессоннице и болезнях органов пищеварения.

Мятно-пряная настойка

30 г сушеной мяты, 5 г сушеной мелиссы, 3 г мускатного ореха, 3 горошины душистого перца, 5 г аниса, 2 л водки

Сушеные травы и специи измельчить, выложить в стеклянную банку и залить водкой. Дать настояться 15–17 дней в темном помещении при комнатной температуре. При желании можно подсластить сахарным сиропом. Готовую настойку пропустить через фильтр и разлить в бутылки.

Медово-мятная настойка

100 г свежей мяты, 1 л водки, 100 г меда, 20 г апельсиновой цедры, 2–3 бутона гвоздики

Листики или молодые побеги мяты ополоснуть в прохладной воде, обсушить, мелко нарезать и выложить в стеклянную бутыль.

Мяту залить водкой и дать настояться 12–14 дней при комнатной температуре, затем процедить. Мед подогреть на водяной бане, всыпать в него измельченную цедру и гвоздику, перемешать, укутать и дать остыть. Добавить мед в настойку, перемешать, чтобы он растворился, выдержать при комнатной температуре 2 дня, профильтровать и разлить в бутылки.

Медовая настойка со зверобоем

100 г меда, 6 г апельсиновой цедры, 30 г сушеного зверобоя, 2 бутона гвоздики, 1 л водки или самогона

Зверобой и гвоздику измельчить, выложить в стеклянную емкость, залить водкой. Дать настояться при комнатной температуре 10 дней. Готовый настой процедить. Мед подогреть на водяной бане, добавить в него мелко нарезанную цедру, прогреть, помешивая, 3 минуты, снять с огня, тепло укутать и оставить на 4–5 часов. Мед добавить в настойку, перемешать, чтобы он растворился, выдержать в темном месте при комнатной температуре 2 дня. Готовую настойку профильтровать, разлить в бутылки и укупорить.

Мятно-лимонная настойка с медом

100 г листьев свежей мяты, 40 г лимонной цедры, 2 л водки, 30 г меда

Листья мяты ополоснуть в прохладной воде, обсушить, измельчить, размять и выложить в стеклянную емкость. Добавить к мяте измельченную цедру, залить водкой. Емкость плотно закрыть, дать настояться при комнатной температуре 10–12 дней. Затем настойку процедить, добавить мед, перемешать, чтобы он растворился. Выдержать при комнатной температуре сутки, профильтровать и разлить в бутылки.

Мятно-имбирная настойка с шалфеем

60 г сушеной мяты, 40 г сушеного шалфея, 40 г имбиря, 30 г семян аниса, 30 г корня калгана, 3 л водки, 40 г сахара

Корень имбиря мелко нарезать, травы и специи измельчить, перемешать и выложить в стеклянную бутыль. Смесь залить водкой, дать настояться в темном прохладном месте 9–10 дней. Емкость регулярно встряхивать. Готовый настой процедить. Сахар

прокалить на сухой сковороде до получения карамели, выложить в настой, взболтать, чтобы сахар растворился, дать настояться 5–7 часов. Готовую настойку пропустить через фильтр и разлить в бутылки.

Мятно-имбирная настойка

50 г листьев свежей мяты, 30 г цедры лимона, 30 г цедры апельсина, 10 г корня имбиря, 1,5 л водки, 40 г меда

Корень имбиря и цедру мелко нарезать. Листья мяты ополоснуть в прохладной воде, обсушить и измельчить. Все ингредиенты выложить в стеклянную бутыль, залить водкой, дать настояться в темном месте 13–16 дней. Затем настойку процедить, добавить мед, тщательно взболтать, чтобы он растворился, дать настояться сутки. Готовую настойку профильтровать, разлить в бутылки и укупорить.

Имбирно-травяная настойка

50 г корня имбиря, 50 г корня калгана, 40 г свежей мяты, 30 г шалфея, 30 г аниса, 4–5 стручков кардамона, 1,5 л водки

Мяту и шалфей ополоснуть, обсушить и измельчить. Коренья мелко нарезать. Смешать травы, коренья, анис, кардамон, выложить в стеклянную банку и залить водкой. Дать настояться при комнатной температуре 16–20 дней. Настойку профильтровать до прозрачности, разлить в бутылки и укупорить.

Настойка на зверобое

170–200 г сушеного зверобоя, 1,2–1,4 л водки

Сушеный зверобой измельчить, выложить в стеклянную банку, залить водкой и дать настояться в темном месте при комнатной температуре 18–20 дней. Настойка готова, когда ее цвет будет напоминать крепкий черный чай. Настойку профильтровать, разлить в бутылки и укупорить. В народной медицине средство используется при простуде.

Целебная настойка на чабреце

30 г свежего чабреца, 10 г свежей душицы, 30 г меда, 1,5 л водки

Травы ополоснуть в холодной воде, обсушить, измельчить, выложить в бутыль, залить водкой и плотно укупорить. Дать настояться 10–12 дней в темном месте при комнатной температуре. Затем настойку процедить, добавить мед, перемешать, чтобы он растворился, выдержать еще сутки. После этого напиток профильтровать, разлить в бутылки и укупорить.

Настойка на чабреце с пряностями

7 г свежего чабреца, 5 г дубовой коры, 3 г кориандра, 3 г мускатного ореха, 15 г меда, 500 мл водки

Мед немного подогреть на водяной бане, добавить в него мускатный орех и кориандр, прогреть 3–4 минуты. Мед соединить с водкой, перемешать до его растворения. Чабрец и кору дуба выложить в стеклянную емкость, залить медовой водкой, поставить в темное прохладное место на 40–60 дней. Емкость периодически встряхивать. Готовый напиток профильтровать, разлить в бутылки и укупорить.

Пряная настойка с душицей

30 г душицы, 30 г лимонной цедры, 5 г фенхеля, 5 г аниса, 5 г тмина, 5 г кардамона, 7–8 г кориандра, 30 г горького миндаля, 2 л водки, сахарный сироп по вкусу

Душицу и цедру мелко нарезать, пряности и миндаль истолочь. Все ингредиенты выложить в стеклянную банку. Смесь залить водкой, дать настояться в темном прохладном месте 8–10 дней. Готовую настойку при желании подсластить сахарным сиропом, профильтровать и разлить в бутылки.

Пряная настойка с тысячелистником

20 г сушеного тысячелистника, 10 г сушеной мяты, 4 г сушеной полыни, 10 г корицы, 5 г мускатного ореха, 1 л водки, 50 г меда

Сушеные травы и пряности измельчить, выложить в стеклянную банку, залить водкой. Дать настояться в темном месте при комнатной температуре 8–9 дней. Мед развести небольшим количеством теплой воды, перемешать, чтобы жидкость стала однородной, влить в настойку. Дать настояться

при комнатной температуре еще 3 дня. Готовую настойку профильтровать, разлить в бутылки и укупорить.

Полынно-мятная настойка

50 г свежей полыни, 50 г свежей мелиссы, 30 г лимонной цедры, 1–2 бутона гвоздики, 1,5 л водки

Травы вымыть в прохладной воде, обсушить, нарезать, перемешать с измельченной цедрой и гвоздикой, выложить в стеклянную банку. Смесь залить водкой, дать настояться при комнатной температуре 2–3 дня. Готовый настой профильтровать до прозрачности, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в темное место.

Полынная настойка

50 г свежей полыни, 80 г аниса, 10 г укропа, 3 горошины душистого перца, 3 л водки

Семена аниса, укроп и перец залить 1,5 л водки, дать настояться при комнатной температуре 15 дней, затем настой процедить. Молодые побеги полыни ополоснуть, обсушить, нарезать, выложить в стеклянную банку и залить оставшейся водкой. Дать настояться при комнатной температуре в темном месте 2 дня, затем процедить. Смешать обе настойки, профильтровать, разлить в бутылки и укупорить.

Настойка на березовых почках с медом

50 г березовых почек, 10 г меда, 500 мл водки

Березовые почки выложить в бутыль, залить водкой, дать настояться при комнатной температуре 10 дней, регулярно взбалтывая. Затем напиток процедить, добавить мед, перемешать и дать настояться еще сутки. Готовую настойку профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в темное место.

Настойка на дубовой коре

50 г коры дуба, ½ лаврового листа, 3 горошины душистого перца, 2–3 горошины черного перца, 1 л водки

Кору измельчить в крупную крошку, добавить измельченные специи, выложить в стеклянную банку и залить водкой. Дать настояться 7 дней при комнатной температуре. Готовый напиток профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в темное место.

Настойка на корне дягиля

150 г корня дягиля, 10–15 г соли, 3 г мускатного ореха, 15–20 г изюма, 5 л водки

Корень дягиля очистить, мелко нарезать, засыпать солью и перетереть. Смесь выложить в стеклянную банку, залить водкой, дать настояться при комнатной температуре сутки и процедить. В процеженный настой добавить мускатный орех и изюм, перемешать, дать настояться при комнатной температуре еще 8–10 дней. Готовую настойку профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в темное место.

Анисовая настойка с тмином

70 г аниса, 20 г тмина, 20 г лимонной цедры, 20 г апельсиновой цедры, 4–5 бутонов гвоздики, 3 горошины черного перца, 3–3,5 л водки, сахарный сироп по вкусу

Цедру мелко нарезать, специи истолочь. Все ингредиенты выложить в стеклянную бутыль, залить водкой. Выдержать в темном месте при комнатной температуре 10–12 дней. Готовый напиток процедить, подсластить сахарным сиропом (из 200 г сахара и 200 мл воды), затем пропустить через фильтр, разлить в бутылки и укупорить.

Шалфейная настойка с кориандром

60 г сушеного шалфея, 10 г кориандра, 3 г мускатного ореха, 3–5 г тмина, 3–5 г розмарина, 50 г сахара, 1–1,2 л водки

Шалфей измельчить, пряности размолоть. Все ингредиенты перемешать, залить 600 мл водки и дать настояться при комнатной температуре в темном месте 7 дней. Полученный настой процедить. Оставшуюся водку немного подогреть, добавить сахар и перемешать до его полного растворения. Соединить настой и водку с сахаром, перемешать, профильтровать. Напиток разлить в бутылки и укупорить.

Шалфейная настойка с калганом

30 г сушеного шалфея, 60 г калгана, 10 г семян укропа, 10 г семян аниса, 4–5 бутонов гвоздики, 60 г сахара, 3 л водки

Шалфей и калган измельчить, добавить бутоны гвоздики, семена укропа и аниса, выложить в стеклянную посуду и залить водкой. Выдержать при комнатной температуре в темном месте 18–20 дней. Емкость ежедневно встряхивать. Сахар прокалить на сухой сковороде до коричневого цвета, добавить в настойку и перемешать, чтобы он полностью растворился. Готовый напиток профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в темное место.

Имбирно-шалфейная настойка

50 г свежего корня имбиря, 50 г свежего шалфея, 5 г свежей мяты, 10 г корня солодки, 2 л водки, сахар по вкусу

Корень имбиря натереть на терке. Шалфей и мяту ополоснуть, обсушить и нарезать. Смешать травы, корень имбиря, измельченный корень солодки, выложить в стеклянную бутыль. Залить смесь водкой и дать настояться в теплом темном месте 5–6 дней. Емкость ежедневно встряхивать. Готовую настойку процедить, добавить сахар по вкусу, перемешать до полного растворения кристалликов. Затем профильтровать и разлить в бутылки.

Анисовая настойка с корицей

70 г аниса, 10 г лимонной цедры, 7 г корицы, 5 г семян укропа, 3 г соли, 3–3,5 л водки

Цедру измельчить, специи истолочь. Все ингредиенты выложить в стеклянную бутыль, добавить соль, залить водкой, перемешать. Емкость плотно закрыть. Дать настояться в темном месте при комнатной температуре 12–14 дней. Готовый напиток профильтровать до прозрачности, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в темное место.

Анисовая настойка с бадьяном

25 г аниса, 7–10 г бадьяна, 5 г тмина, 5 г кориандра, 2 л водки, сахар по вкусу

Пряности измельчить, перемешать, выложить в стеклянную банку и залить водкой. Дать настояться в темном месте при комнатной температуре 6–7 дней. Затем напиток процедить. Сахар обжарить на сухой сковороде до коричневого цвета, остудить, добавить в настой. Перемешать, чтобы сахар растворился. Готовую настойку профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в темное место.

Анисово-перцовая настойка

20 г аниса, 10–16 г острого стручкового перца, 3 горошины черного перца, 5 г кориандра, 2 л водки

Смешать мелко нарезанный острый перец без семян, анис, кориандр и перец горошком, выложить в стеклянную банку и залить водкой. Дать настояться 6–7 дней при комнатной температуре. Готовую настойку пропустить через фильтр, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в темное место.

Перечно-чесночная настойка

35–50 г острого стручкового перца, 7–8 зубчиков чеснока, 50–60 г зелени укропа, 8 г крупной соли, 1 л водки

Укроп крупно нарезать, посыпать солью, хорошо растереть. Чеснок пропустить через пресс. Острый перец очистить от семян, мелко нарезать. Все ингредиенты выложить в стеклянную банку, залить водкой. Дать настояться 2–3 дня в прохладном темном месте. Готовый напиток профильтровать и разлить в бутылки.

Укропно-чесночная настойка

50 г свежего укропа, 5 г семян укропа, 2 зубчика чеснока, 500 мл водки

Чеснок пропустить через пресс. Зелень укропа мелко нарезать. Смешать семена и зелень укропа, чеснок, выложить в стеклянную бутыль и залить водкой. Дать настояться в прохладном темном месте 5 дней. Готовый напиток профильтровать и разлить в бутылки.

«Перцовка» с тмином

30 г острого стручкового перца, 30 г тмина, 10 г кориандра, 5 г аниса, 5 бутонов гвоздики, 2 горошины душистого перца, 30 г сахара, 3,5 л водки

Острый перец очистить от семян, мелко нарезать. Специи измельчить. Сахар прогреть на сухой сковороде до светло-коричневого цвета. Подготовленные специи и сахар выложить в стеклянную бутыль, залить водкой. Дать настояться в темном месте при комнатной температуре 16–18 дней. Бутыль периодически встряхивать. Готовую настойку профильтровать и разлить в бутылки.

Тминная настойка

80 г тмина, 2 л водки, 50 г сахара, 100 мл воды

Тмин немного растолочь, выложить в стеклянную банку, залить водкой и дать настояться 14–16 дней в темном теплом месте. Настой процедить. Из сахара и воды сварить сироп, снять пену, остудить. Сироп влить в настойку, перемешать, дать постоять 2–3 часа и профильтровать.

Тминно-анисовая настойка

150 г тмина, 50 г аниса, 10 г семян укропа, 20 г апельсиновой цедры, 3,5 л водки

Цедру измельчить, смешать с остальными ингредиентами, выложить в стеклянную бутыль и залить водкой. Дать настояться в темном теплом месте 14–15 дней. При желании добавить в настойку 30 г жженого сахара. Готовую настойку профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в темное место.

Тминно-лимонная настойка

120 г лимонов, 20 г тмина, 5 г аниса, 5 г кориандра, 10 г фиалкового корня, 1–1,2 л водки, 30 г сахара, 50 мл воды

Лимоны вымыть, обсушить, нарезать вместе с кожурой кружочками и удалить косточки. Ломтики лимона выложить в бутыль, добавить тмин, анис, кориандр, измельченный фиалковый корень и залить водкой. Дать настояться в темном месте при комнатной температуре 7 дней. Процедить. Из сахара и

воды приготовить сироп, влить в настой, перемешать, дать настояться еще 1 день. Готовую настойку пропустить через фильтр и разлить в бутылки.

Тминно-мятная настойка

80 г тмина, 20 г сушеной мяты, 2 л водки, 50 г сахара, 50 мл воды

Мяту измельчить, смешать с тмином, выложить в бутыль, залить водкой. Дать настояться в темном месте при комнатной температуре 12 дней. Процедить. Из воды и сахара приготовить сироп, снять пену и остудить до комнатной температуры. Соединить сироп с настойкой, перемешать, дать настояться еще 1 день. Готовую настойку профильтровать, разлить в бутылки и укупорить.

Настойка «Журбин»

150 г красного сладкого перца, 30 г корня сельдерея, 3–5 г кардамона, 3 г кориандра, 500 мл водки

Перец и корень сельдерея вымыть. У перца удалить плодоножку и семена, нарезать полосками или квадратиками. Корень сельдерея очистить, нарезать мелкими кубиками или натереть на крупной терке. Перец, сельдерей и пряности выложить в стеклянную бутыль, залить водкой, перемешать и дать настояться 4–6 дней в прохладном месте. Емкость периодически встряхивать. Готовую настойку процедить, разлить в бутылки и хранить в холодильнике.

«Перцовка» со специями

150 г красного сладкого перца, 15 горошин черного перца, 5 бутонов гвоздики, 20 г семян укропа, 5 г тмина, 1,5 л водки

Красный сладкий перец вымыть, обсушить, удалить плодоножку с семенами, положить в стеклянную емкость. Добавить горошины перца и гвоздику, залить водкой. Дать настояться в темном месте при комнатной температуре 18–20 дней, затем процедить. Добавить в настой семена укропа, тмин и дать настояться еще 7 дней. Готовый напиток профильтровать и разлить в бутылки.

Настойка «Острая»

40 г свежего острого перца, 3 зубчика чеснока, 1,5 л водки, 5 горошин душистого перца, 3 г семян укропа

Перец вымыть, удалить плодоножку с семенами, стручок нарезать колечками. Чеснок пропустить через пресс. Перец и чеснок выложить в стеклянную емкость, залить водкой, плотно закрыть и дать настояться в темном месте при комнатной температуре 20 дней. Настой процедить, добавить душистый перец и семена укропа, емкость плотно закрыть и дать настояться еще 5 дней. Готовый напиток профильтровать, разлить в бутылки и поставить на хранение в прохладное место.

Настойка «Жгучий перец»

10 г острого перца, 10 г душистого перца, 2 л водки, 20 г сахара, 50 мл воды

Перец немного растолочь, выложить в стеклянную банку, залить водкой, плотно закрыть. Дать настояться 14–15 дней в темном месте при комнатной температуре. Настой процедить. Из сахара и воды приготовить сироп на небольшом огне, снимая пену, остудить. Влить сироп в настой, перемешать, дать настояться еще 2 дня. Готовую настойку профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в темное место.

Настойка с черным перцем

100 г черного перца горошком, 2 бутона гвоздики, 3 горошины душистого перца, 1,5 л водки, сахарный сироп по вкусу

Горошины черного и душистого перца, гвоздику выложить в бутыль, залить водкой. Дать настояться при комнатной температуре 14–15 дней. Готовую настойку процедить, при желании подсластить сахарным сиропом. Затем пропустить через фильтр, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в темное место.

Настойка с красным перцем

30–50 г сушеного красного стручкового острого перца, 3 л водки, 60 г сахара, 40 мл воды

Красный перец измельчить, выложить в стеклянную емкость, залить водкой, плотно укупорить. Дать настояться в темном месте при комнатной температуре 35–40 дней. Из сахара и воды приготовить на слабом огне сироп, снимая пену, остудить до комнатной температуры. Сироп влить в настойку, перемешать, дать настояться еще 1 день. Затем профильтровать и разлить в бутылки.

Настойка «Смесь перцев»

50 г сушеного красного стручкового острого перца, 7–8 горошин черного перца, 2–3 горошины белого перца, 2–3 горошины душистого перца, 2 бутона гвоздики, 2–3 г кориандра, 2–2,5 л водки, 50 г сахара, 50 мл воды

Стручковый красный перец без семян измельчить, смешать с остальными специями, выложить в стеклянную посуду и залить водкой. Емкость закрыть. Дать настояться в темном месте 40–42 дня. Из сахара и воды приготовить на слабом огне сироп, снимая пену, остудить до комнатной температуры. Сироп влить в настойку, перемешать, дать настояться еще 1 день. Затем профильтровать и разлить в бутылки.

Перцовая настойка с лавровым листом

20 горошин черного перца, 15 горошин душистого перца, 5 г молотой паприки, 2 лавровых листа, 1,5 л водки, 40 г сахара, 40 мл воды

Специи смешать, немного размять в ступке (не мелко), выложить в стеклянную банку и залить водкой. Выдержать в темном месте при комнатной температуре 12–14 дней. Настой процедить. Из сахара и воды сварить сироп, снимая пену, остудить. Влить сироп в настойку, дать постоять 8–10 часов, затем профильтровать.

Перцово-медовая настойка

70 г сушеного красного стручкового острого перца, 5 г паприки, 5 г молотого черного перца, 5 г мускатного ореха, 3–4 бутона гвоздики, 2 л водки, 30–40 г меда

Красный перец измельчить, выложить в стеклянную бутыль, добавить специи и залить водкой. Выдержать при комнатной

температуре 40 дней. Затем напиток процедить, добавить в него мед, перемешать, чтобы он полностью растворился. Дать настояться еще 5–6 дней. Емкость ежедневно встряхивать. Готовый напиток профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в темное место.

Настойка с хреном, перцем и медом

30 г тертого корня хрена, 5–6 бутонов гвоздики, 6 горошин черного перца, 2–3 горошины душистого перца, 30–40 г меда, 1 л водки

Тертый корень хрена смешать со специями и медом, выложить в стеклянную банку и залить водкой. Дать настояться в темном месте при комнатной температуре 45–48 дней. Содержимое банки ежедневно взбалтывать. Готовую настойку профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в темное место.

Имбирно-медовая настойка

20 г корня имбиря, 30 г изюма, 20 г лимонной цедры, 1 л водки, 80 г меда

Корень имбиря натереть на крупной терке, добавить измельченную цедру лимона, нарезанный изюм, выложить в стеклянную бутыль и залить водкой. Дать настояться 3 дня в темном месте при комнатной температуре. Настойку процедить, добавить мед, перемешать и дать настояться еще 2 дня. После этого настойку профильтровать и разлить в подготовленные бутылки.

Настойка с имбирем и корицей

15 г свежего имбиря, 5 г розмарина, 3 г корицы, 3 г ванилина, 1 л водки, 30 г меда

Имбирь натереть на мелкой терке, добавить корицу, розмарин и ванилин, залить водкой, взболтать. Емкость поставить в темное место. Дать настояться при комнатной температуре 30 дней. Напиток процедить, добавить мед, перемешать и выдержать еще 5–6 часов. Готовую настойку профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в темное место.

Яблочно-медовая настойка

1,5 кг яблок, 1,5 л водки, 50–60 г меда

Спелые ароматные яблоки вымыть, обсушить, удалить сердцевину и нарезать ломтиками. Выложить яблоки в стеклянную банку, залить водкой и дать настояться 6–8 дней при комнатной температуре. Настойку процедить, добавить мед, перемешать, чтобы он полностью растворился, и дать постоять еще 6–8 часов. Напиток пропустить через фильтр, разлить в бутылки, выдержать при комнатной температуре еще 8–10 дней, а затем поставить на хранение в прохладное место.

Пряная яблочно-медовая настойка

3 кг яблок, 3 г корицы, 2 г ванили или 10 г ванильного сахара, 3 л водки, 100 г меда

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать мелкими кусочками, выложить в стеклянную емкость. Добавить корицу, ваниль, залить водкой, перемешать. Дать настояться в темном месте при комнатной температуре 16 дней. Настойку процедить. Добавить мед, перемешать, чтобы он полностью растворился, выдержать еще 5–7 дней в прохладном месте. Готовый напиток профильтровать, разлить в бутылки и плотно укупорить.

Яблочно-чабрецовая настойка

5–6 кг яблок, 10 г чабреца, 3–4 бутона гвоздики, 3 горошины черного перца, 5 л самогона, сахар по вкусу

Спелые яблоки с сильным ароматом вымыть, обсушить, удалить сердцевину и нарезать мелкими кусочками. Выложить в стеклянную бутыль, добавить чабрец и специи, залить самогоном. Дать настояться при комнатной температуре 14–16 дней. Настой процедить, добавить немного сахара и перемешать, чтобы он полностью растворился. Готовый напиток профильтровать, разлить в бутылки и плотно укупорить.

Сладкая яблочно-лимонная настойка на вине

400 г яблок, 50–70 г лимонной цедры, 8 г корицы, 200 г сахара, 500 мл белого сухого вина

Яблоки вымыть, удалить кожуру и сердцевину, мякоть мелко нарезать. Лимонную цедру измельчить. Соединить яблоки, цедру, корицу, сахар, выложить в стеклянную банку и залить вином. Содержимое банки взболтать и дать постоять в темном месте 24–30 часов. Готовый напиток профильтровать.

Миндально-вишневая настойка

2 кг вишен, 5 листьев вишни, 5 листьев черной смородины, 70 г миндаля, 300 г сахара, 5–5,5 л самогона или водки

Вишни очистить от плодоножек, вымыть, удалить косточки и выложить в стеклянную бутыль. Листья вишни и смородины вымыть и измельчить. Миндаль мелко нарубить. Листья и миндаль добавить к вишням, засыпать сахаром и залить водкой. Горлышко бутыли обвязать тканью. Выдержать в темном месте при комнатной температуре 40–45 дней. Готовую настойку профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в темное место.

Миндально-черносливовая настойка

300 г чернослива без косточек, 100 г сладкого миндаля, 30 г горького миндаля, щепотка мускатного ореха, 2 бутона гвоздики, 2 стручка кардамона, 3 л водки, сахар по вкусу

Чернослив вымыть, обсушить, положить в стеклянную банку. Горький и сладкий миндаль подсушить на сухой сковороде, истолочь в ступке или размолоть в кофемолке не слишком мелко. Добавить миндаль и пряности к чернослив, залить водкой. Емкость негерметично накрыть крышкой. Дать настояться при комнатной температуре 15–18 дней. Периодически встряхивать. Готовую настойку процедить, по желанию подсластить сахаром и профильтровать.

Яблочно-рябиновая настойка

1 кг яблок, 450 г ягод рябины, 300 г сахара, 4–5 л водки

Ягоды рябины собрать после первых заморозков, снять с кистей, промыть и обсушить. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать мелкими кусочками. В стеклянную банку уложить слоями яблоки и рябину, пересыпая сахаром. Залить водкой. Горлышко емкости завязать тканью. Дать настояться при

комнатной температуре 80–90 дней. Готовую настойку профильтровать, разлить в бутылки и укупорить.

Настойка из сухофруктов

200 г сушеных груш, 100 г изюма, 10–15 листьев черной смородины, 2 л водки

Сушеные груши и изюм перебрать, выложить в стеклянную банку. Добавить вымытые и измельченные листья смородины, залить водкой. Емкость плотно закрыть. Выдержать в темном месте при комнатной температуре 30 дней. Ежедневно взбалтывать. Готовую настойку профильтровать и разлить в подготовленные бутылки.

Пикантная вишневая настойка

1,5 кг вишен, 30 г лимонной цедры, 5–6 бутонов гвоздики, 10 г корицы, 3 г ванилина, 300 г сахара, 5 л водки

Вишни очистить от плодоножек, вымыть, обсушить и удалить косточки. Подготовленные ягоды выложить в стеклянную емкость, добавить измельченную цедру лимона и пряности, засыпать сахаром и залить водкой. Дать настояться при комнатной температуре в темном месте 30–35 дней, периодически взбалтывая. Готовую настойку профильтровать, разлить в бутылки и укупорить.

Вишневая настойка на коньяке

500 г вишен, 50 г миндаля, 50 г сахара, 2 л коньяка, ванильный сахар по вкусу

Вишни очистить от плодоножек, вымыть, обсушить, удалить косточки. Миндаль подсушить на сухой сковороде, измельчить в кофемолке, но не в порошок. Ягоды выложить в стеклянную банку, добавить молотый миндаль, сахар, ванильный сахар, влить коньяк, перемешать. Дать настояться 25–30 дней. Готовую настойку профильтровать.

Черносливовая настойка

400 г чернослива без косточек, 5 г корицы, 5 л водки

Чернослив вымыть, обсушить, выложить в стеклянную банку. Добавить молотую корицу, залить водкой. Емкость негерметично укупорить и поставить в темное место на 10–15 дней. Периодически встряхивать. Готовую настойку пропустить через фильтр, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в темное место.

Ароматная черносливовая настойка

300 г чернослива без косточек, 5 бутонов гвоздики, 5 г корицы, 3 г имбиря, 3 г ванилина, 5 л водки, мед по вкусу

Чернослив вымыть, обсушить, выложить в стеклянную банку. Смешать пряности, добавить к чернослив, залить водкой и тщательно перемешать. Дать настояться в темном месте при комнатной температуре 12–14 дней. Готовую настойку процедить, при желании добавить немного меда, перемешать. Затем профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в темное место.

Черносливовая настойка с перцем

350–450 г чернослива без косточек, 3 г корицы, 5 г ванилина, 4–5 горошин черного перца, 4 горошины душистого перца, 2–3 горошины белого перца, 5 л водки

Чернослив промыть, обсушить, крупные плоды разрезать на 2–3 части и выложить в стеклянную банку. Добавить пряности, ванилин, залить водкой, перемешать. Дать настояться в темном месте при комнатной температуре 12–15 дней. Готовую настойку профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в темное место.

Черносливовая настойка «Целебная»

70–100 г чернослива без косточек, 5 г цветков липы, 5 г донника, 5 г чабреца, 5 г мяты перечной, 450–500 мл водки, 10 г прополиса, сахар по вкусу

Сушеный чернослив промыть, обсушить, мелко нарезать, смешать с измельченными травами, выложить в стеклянную банку и залить водкой. Банку закрыть плотной крышкой. Дать настояться при комнатной температуре 60 дней. Периодически встряхивать. Готовую настойку процедить, добавить в нее

прополис и по желанию сахар, перемешать, чтобы сахар растворился. Затем профильтровать, разлить в бутылки и укупорить. Перед употреблением выдержать в прохладном месте не менее 30 дней.

Абрикосово-коричная настойка

1,3 кг абрикосов, 10 г лимонной цедры, 5–7 г корицы, 1 л водки, сахар по вкусу

Спелые ароматные абрикосы без повреждений вымыть, обсушить, удалить косточки. Мякоть мелко нарезать, смешать с корицей и измельченной лимонной цедрой. Выложить в стеклянную банку, залить водкой, накрыть крышкой. Дать настояться в темном месте при комнатной температуре 25–30 дней. Настойку процедить. По желанию можно добавить немного сахара и профильтровать.

Пряная абрикосовая настойка

2 кг абрикосов, 4–5 бутонов гвоздики, 5 г мускатного ореха, 3 горошины черного перца, 30 г сахара, 1–1,2 л водки

Спелые абрикосы вымыть, удалить косточки, половинки нарезать небольшими кусочками. Косточки расколоть, вынуть ядра и мелко их истолочь. Абрикосовую массу выложить в стеклянную емкость. Толченые косточки смешать со специями и сахаром, выложить к абрикосам, залить водкой, хорошенько встряхнуть. Дать настояться 25–30 дней при комнатной температуре. Емкость периодически встряхивать. Готовую настойку профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в темное место.

Рябиново-гвоздичная настойка

1,5 кг рябины, 4–5 бутонов гвоздики, 2 г корицы, 2 горошины черного перца, 5 л водки, 200 г сахара

Рябину собрать после заморозков, снять с кистей, вымыть и откинуть на дуршлаг, чтобы вода стекла. Ягоды выложить в стеклянную банку, добавить гвоздику, корицу, перец и залить водкой. Поставить емкость в темное место, выдержать при комнатной температуре 30 дней. Готовую настойку процедить. Сахар пережечь на сухой сковороде до коричневого цвета,

добавить в настойку и перемешать до его полного растворения. Настойку профильтровать, разлить в бутылки, перед употреблением выдержать в прохладном месте минимум 3 недели.

Настойка на персиковых косточках

300–350 г персиковых косточек, 1–1,5 л водки, 50 г сахара, 50 мл воды

Персиковые косточки расколоть и измельчить. Выложить в стеклянную бутылку или банку, залить водкой и поставить в теплое, хорошо освещенное солнцем место на 4–5 недель. Полученный настой процедить. Из воды и сахара приготовить сироп на небольшом огне, остудить. Сироп влить в настой, перемешать, дать настояться в темном месте 2–3 дня. Готовую настойку профильтровать, разлить в бутылки и укупорить.

Айвовая настойка «Оригинальная»

400 г переспевшей айвы, 20–30 г ржаной соломы, 40 г сахара, 5 г ванильного сахара, 4 л водки

Перезревшую айву вымыть, обсушить, натереть на крупной терке. Чистую ржаную солому растереть или мелко нарезать. Соединить солому и айвовую массу, перемешать, оставить на 2–3 часа, затем отжать из массы сок. Сок соединить с водкой, добавить сахар и ванильный сахар, перемешать до их полного растворения. Поставить емкость в темное место, выдержать 8–12 дней. Готовую настойку профильтровать и разлить в бутылки.

Яблочно-айвовая настойка

400 г спелой айвы, 300 г сладких яблок, 10 г ванильного сахара, 3 бутона гвоздики, 2–3 г мускатного ореха, 50 г сахара, 2 л водки

Айву и яблоки вымыть, удалить сердцевину, натереть на мелкой терке, отжать сок. Перелить сок в эмалированную кастрюлю, немного подогреть, смешать с пряностями и сахаром, дать настояться 20–30 минут. Вылить смесь в стеклянную емкость, добавить водку. Дать настояться при комнатной температуре 12–14 дней. Периодически взбалтывать. Готовый напиток профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в темное место.

Рябиново-ванильная настойка

1 кг рябины, 3 г ванилина, 3 л водки

Рябину собрать после первых заморозков, когда из нее уйдет горечь и терпкость. Ягоды снять с кистей, вымыть, обсушить, выложить в стеклянную банку, добавить ванилин и залить водкой. Посуду плотно закрыть. Выдержать в темном месте при комнатной температуре 30–35 дней. Готовую настойку профильтровать, разлить в бутылки и укупорить. Перед употреблением дать постоять в темном прохладном месте 2–3 недели.

Рябиновая настойка на молодых побегах

200 г молодых побегов рябины, 150 г ягод рябины, 1,5 л водки, сахар по вкусу

Молодые побеги рябины вымыть, снять кору, нарезать кусочками длиной 1–1,5 см. Ягоды, собранные после заморозков, снять с кистей, вымыть, откинуть на дуршлаг. Ягоды и побеги выложить в стеклянную банку, залить водкой. Дать настояться в темном месте 20–25 дней. Настойку процедить, подсластить сахаром по вкусу, перемешать, чтобы кристаллики растворились, через 2 часа профильтровать и разлить в бутылки.

Настойка из калины

500 г калины, 1 л водки, 30 г сахара, щепотка ванилина

Калину снять с кистей, вымыть, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. Ягоды выложить на противень и подвялить в духовке при температуре 60–70 °С в течение 6–8 часов. Вяленую калину выложить в стеклянную емкость, залить водкой, дать настояться в темном месте при комнатной температуре 15 дней. Настойку процедить, добавить сахар, ванилин, перемешать, чтобы сахар растворился, и профильтровать.

Рябиновая настойка на коньяке

1 кг рябины, 2 бутона гвоздики, 2 г мускатного ореха, 3–4 стручка кардамона, 15 г ванильного сахара, 2 л коньяка

Рябину собрать после первых заморозков, снять с кистей,

вымыть, обсушить. Подготовленные ягоды выложить в стеклянную емкость, добавить пряности, ванильный сахар, залить коньяком и взболтать. Горлышко емкости завязать плотной тканью, выдержать при комнатной температуре 20–24 дня, периодически взбалтывая. Готовую настойку профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в темное место.

Пряная настойка из ирги

1 кг ирги, 3 г мускатного ореха, 3–4 стручка кардамона, 2 бутона гвоздики, 4 л водки, сахарный сироп по вкусу

Иргу вымыть, обсушить, половину ягод размять или нарезать, соединить с измельченными пряностями, перемешать и выдержать при комнатной температуре 4–5 дней. Из массы отжать сок, процедить. Оставшуюся иргу выложить в стеклянную бутыль, залить водкой, дать настояться в темном месте при комнатной температуре 48 часов. Полученный настой процедить, добавить сок ирги с пряностями, перемешать. По желанию можно подсластить настойку сахарным сиропом, затем профильтровать и разлить в бутылки.

Целебная калиновая настойка

500 г калины, 8–10 г чабреца, 7–10 г душицы, 5–7 г зверобоя, 800 мл водки

Калину снять с кистей, ягоды перебрать, промыть, обсушить, выложить в стеклянную емкость. Добавить измельченные травы, залить половиной нормы водки. Дать настояться при комнатной температуре 30 часов. Затем влить оставшуюся водку, поставить посуду в темное место и дать настояться 25–30 дней, периодически встряхивая. Готовую настойку профильтровать.

Кизиловая настойка

400 г кизила, 100 г меда, ванилин по вкусу, 1 л водки

Спелые мягкие ягоды кизила вымыть, обсушить, немного размять. Добавить мед и ванилин, перемешать. Ягодную массу выложить в стеклянную банку, залить водкой. Дать настояться в темном месте 90–100 дней. Готовую настойку профильтровать и разлить в бутылки.

Калиново-цитрусовая настойка

1 кг калины, 20 г лимонной цедры, 50 мл лимонного сока, 50 г сахара, 1,2–1,4 л водки

Калину снять с кистей, вымыть, обдать кипятком, затем протереть через мелкое сито. В сок добавить сахар, лимонный сок, перемешать, чтобы сахар растворился. Вылить смесь в стеклянную емкость, добавить измельченную лимонную цедру и водку. Емкость плотно закрыть. Дать настояться в теплом темном месте 14–15 дней. Готовую настойку профильтровать, разлить в бутылки и укупорить. Перед употреблением выдержать в прохладном месте 35–45 дней.

Калиново-медовая настойка

1 кг калины, 100 г меда, 3–5 г корицы, 1–1,2 л водки

Калину снять с кистей, вымыть, обсушить, размять, перемешать с жидким медом и корицей. Выложить в стеклянную банку, залить водкой. Емкость плотно закрыть. Дать настояться при комнатной температуре 14–15 дней, периодически встряхивая. Готовую настойку профильтровать, разлить в бутылки. Перед употреблением выдержать в прохладном месте 50–60 дней.

Облепиховая настойка с лимонной цедрой

400 г облепихи, 200 г лимонной цедры, 1,5 л водки, 5 г тмина, 10 г семян укропа, 3 стручка кардамона, 3 г кориандра

Ягоды облепихи вымыть, откинуть на дуршлаг, затем размять в пюре. К ягодной массе добавить измельченную лимонную цедру, перемешать и залить водкой. Дать настояться при комнатной температуре 14–15 дней. Затем положить в настой специи, перемешать и дать настояться еще 7–8 дней. Готовую настойку профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в темное место.

Малиновая настойка на коньяке

1,5 кг малины, 2 л коньяка, сахар по вкусу

Малину перебрать, удалить плодоножки, выложить в

стеклянную бутыль и залить коньяком. Дать настояться в освещенном солнцем месте 50–60 дней. Готовую настойку процедить, при желании подсластить сахаром и перемешать, чтобы он растворился. Затем напиток профильтровать и разлить в бутылки. Перед употреблением выдержать в темном прохладном месте 20–30 дней.

Малиново-коричная настойка

500 г малины, 6–7 г корицы, 5 г ванилина, 700–800 мл водки

Малину перебрать, удалить плодоножки, размять, отжать сок. Соединить сок с молотой корицей и ванилином, влить водку, перемешать. Вылить смесь в стеклянную емкость, дать настояться при комнатной температуре 20 дней. Готовую настойку профильтровать, разлить в бутылки и укупорить. Перед употреблением дать настояться в прохладном месте 15 дней.

Малиново-апельсиновая настойка

500–600 г малины, 50 г апельсиновой цедры, 50 мл апельсинового сока, 1 л водки, 100 г сахара

Малину перебрать, удалить плодоножки, размять и выжать сок. Добавить апельсиновый сок и нарезанную цедру. Смесь перелить в стеклянную банку, влить водку, перемешать. Дать настояться в темном месте при комнатной температуре 25 дней. Затем настойку процедить, добавить сахар, немного нагреть и перемешать, чтобы сахар полностью растворился. Остудить. Готовую настойку пропустить через фильтр и разлить в бутылки. Перед употреблением выдержать в прохладном месте 30–35 дней.

Смородиново-вишневая настойка

1 кг черной смородины, 15 листьев черной смородины, 10 листьев вишни, 5 косточек вишни, 5 л водки, сахар по вкусу

Ягоды снять с кистей, вымыть, обсушить. Вишневые косточки подробить. Листья вымыть и нарезать. Смешать косточки, ягоды и листья, выложить в стеклянную банку, залить водкой. Дать настояться в темном месте при комнатной температуре 10–12 дней. По желанию в напиток можно добавить немного сахара. Готовую настойку профильтровать и разлить в бутылки. Перед употреблением выдержать в темном прохладном месте 50–60

дней.

Малиновая настойка со специями

600 г малины, 30 г цедры лимона, 20 г апельсиновой цедры, 2 бутона гвоздики, 6 г корицы, 5 г имбиря, 1,2 л водки, 50 г сахара

Малину очистить от плодоножек, перебрать, отжать сок. В сок добавить измельченную цедру лимона и апельсина, пряности, водку, перемешать. Вылить смесь в стеклянную емкость, дать настояться при комнатной температуре 20 дней. Настой процедить, немного подогреть, добавить сахар и перемешать, чтобы он полностью растворился. Готовую настойку пропустить через фильтр и разлить в подготовленные бутылки. Перед употреблением выдержать в прохладном месте 2–3 месяца.

Настойка на листьях черной смородины

200 г молодых листьев черной смородины, 100 г сахара, 1 л водки

Молодые смородиновые листья промыть, обсушить, размять руками или немного потолочь. Выложить в стеклянную банку, пересыпая сахаром. Влить водку, встряхнуть. Емкость закрыть. Дать настояться в темном месте при комнатной температуре 7 дней. Настойку процедить, она должна быть прозрачной, светло-зеленого цвета и достаточно терпкой. При желании напиток можно подсластить сахаром и профильтровать. Готовую настойку разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в темное место.

Сладкая смородиновая настойка

500 г красной смородины, 5 листьев черной смородины, 2 бутона гвоздики, 200 г сахара, 200 мл белого мускатного вина, 1 л водки

Смородину снять с кистей, перебрать, вымыть, обсушить. Вымытые листья нарезать. Листья и ягоды выложить в стеклянную банку, добавить гвоздику, сахар, залить вином и водкой, встряхнуть. Завязать горлышко банки тканью. Дать настояться в теплом темном месте 15–18 дней. Готовую настойку профильтровать и разлить в бутылки. Перед употреблением выдержать в прохладном месте не менее 2–3 недель.

Черносмородиновая настойка

2 кг черной смородины, 5 л водки

Спелую смородину снять с кистей, перебрать, вымыть, обсушить. Засыпать ягоды в бутыль, залить водкой и дать настояться на освещенном солнцем месте 12 дней. Емкость периодически встряхивать. Готовую настойку профильтровать, разлить в бутылки и укупорить. Перед употреблением выдержать в прохладном месте не менее 3 месяцев.

Смородиновая настойка «Рубиновая»

400 г красной смородины, 20–25 г сахара, 250 мл мускатного вина, 1 л водки

Ягоды смородины перебрать, вымыть, обсушить и выложить в стеклянную банку. Засыпать сахаром, залить водкой и вином, встряхнуть. Дать настояться в темном месте при комнатной температуре 14–16 дней. Емкость периодически встряхивать. Готовую настойку профильтровать и разлить в подготовленные бутылки. Перед употреблением выдержать в прохладном месте не менее 30 дней.

Клюквенная настойка быстрого приготовления

200 г клюквы, 500 мл водки, 50 г сахара

Клюкву очистить от плодоножек, залить кипящей водой, подержать 3 минуты и слить воду. Ягоды размять ложкой, выложить в стеклянную банку, залить водкой. Дать настояться при комнатной температуре 15 часов. Готовую настойку процедить, добавить сахар, перемешать и поставить на огонь. Прогреть, не доводя до кипения и перемешивая, чтобы сахар полностью растворился. Остудить, пропустить через фильтр, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в темное место. Подавать напиток на стол можно сразу же после приготовления.

Лимонная настойка

600 г лимонов, 3–3,5 л водки, 200 г сахара

Лимоны вымыть, обсушить, срезать тонкий слой цедры, затем

снять белую кожицу и нарезать лимоны кружочками, удалить зернышки. Цедру мелко нарезать. Выложить кружочки лимонов и цедру в стеклянную банку, залить водкой. Дать настояться в прохладном темном месте около 27 дней. Настойку процедить. Добавить сахар, перемешать, чтобы кристаллики сахара полностью растворились. Дать напитку настояться в прохладном месте еще 6–7 дней, периодически взбалтывать. Готовую настойку профильтровать, разлить в бутылки и хранить в прохладном месте.

Лимонная пряная настойка

200 г лимонной цедры, 2 лавровых листа, 2 бутона гвоздики, 2 л водки

Мелко нарезанную лимонную цедру выложить в стеклянную емкость, добавить измельченный лавровый лист, гвоздику и залить водкой. Поставить емкость в темное место, выдержать при комнатной температуре 16–17 дней. Готовую настойку профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в темное место.

Медово-травяная настойка

60 г меда, 5 г зверобоя, 6 г сушеного чабреца, 8 г сушеной мелиссы, 6 г коры дуба, 6 г семян кориандра, 1 л водки

Измельчить кору дуба, пряности и целебные травы, смешать, выложить в стеклянную банку. Мед немного подогреть, влить в водку и перемешать, чтобы он растворился. Водку с медом влить в емкость с сухими ингредиентами, взболтать. Дать настояться при комнатной температуре 50–60 дней. Готовую настойку профильтровать до прозрачности.

Настойка «Тропическая»

100 г лимонной цедры, 100 г апельсиновой цедры, 100 г грейпфрутовой цедры, 1,5 л водки, 50 мл апельсинового сока, 5 г имбиря, 2–3 г ванилина, сахарный сироп по вкусу

Всю цедру мелко нарезать, выложить в стеклянную бутыль и залить водкой. Дать настояться в темном месте при комнатной температуре 18–20 дней. Полученную настойку процедить. Влить апельсиновый сок, добавить имбирь, ванилин, по желанию можно

подсластить сахарным сиропом, перемешать и выдержать в темном месте еще 6–7 дней. Готовую настойку профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в темное место.

Мятно-медовая настойка

40 г свежих листьев и молодых побегов мяты, 10 г лимонной или апельсиновой цедры, 80 г меда, 1,2 л водки

Мед немного подогреть, растворить в водке. Измельчить мяту и цедру, перемешать, выложить в стеклянную емкость, залить медовой водкой. Емкость плотно закрыть. Выдержать в прохладном темном месте 12–14 дней. Периодически встряхивать. Готовую настойку профильтровать и разлить в бутылки.

Апельсиново-мятная настойка

300 г апельсиновой цедры, 5 листьев мяты или мелиссы, 2 бутона гвоздики, 2 л водки, сахар или мед по вкусу

Апельсиновую цедру и листья мяты мелко нарезать, выложить в стеклянную банку. Добавить гвоздику и водку, перемешать. Выдержать в темном месте при комнатной температуре 16–18 дней. Ежедневно емкость встряхивать 1–2 раза. Настойку процедить, подсластить сахаром или медом по вкусу, дать настояться еще 1 день. Готовую настойку пропустить через фильтр, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в темное место.

Мандариново-имбирная настойка

60 г сушеных мандариновых корок, 20 г свежей апельсиновой цедры, 15 г корня имбиря, 1 л водки, 100 г сахара

Апельсиновую цедру мелко нарезать. Мандариновые корки измельчить, смешать с цедрой, добавить тертый имбирь, выложить в стеклянную емкость и залить водкой. Выдержать в темном месте при комнатной температуре 12–14 дней. Настойку процедить, добавить обжаренный на сковороде до коричневого цвета сахар, перемешать, чтобы он полностью растворился. Готовый напиток профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в темное место.

Апельсиново-имбирная настойка

200 г апельсиновой цедры, 5–8 г тертого свежего имбиря, 2 л самогона или водки, 150 г сахара, 100 мл апельсинового сока

Цедру мелко нарезать, смешать с измельченным имбирем, залить водкой или самогоном и выдержать в темном месте при комнатной температуре 18 дней. Сахар растворить в немного подогретом соке, влить смесь в процеженный настой, перемешать. Дать настояться в темном месте еще 6–7 дней. Готовый напиток профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в темное место.

Лаймовая настойка

50 г кожуры лайма, 1 бутон гвоздики, 2 горошины черного перца, 1 л водки, 20 мл джина, 50 мл сока лайма, сахар по вкусу

Водку смешать с джином, налить в стеклянную емкость. Добавить измельченную кожуру лайма и специи, перемешать. Дать настояться в темном месте при комнатной температуре 15 дней. Полученный настой процедить, влить сок лайма, смешанный с сахаром, взболтать. Дать напитку настояться еще 6 дней. Затем профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в темное место.

Апельсиново-медовая настойка

200 г апельсиновой цедры, 100 г грейпфрутовой цедры, 2 г ванилина, 30 г меда, 1,5 л водки

Мед немного подогреть, влить в водку, добавить ванилин и тщательно перемешать, чтобы жидкость была однородной. Цедру мелко нарезать, добавить в медовую водку, перемешать, вылить в стеклянную емкость, закрыть крышкой. Выдержать в темном месте при комнатной температуре 18–20 дней. Настойку профильтровать, разлить в бутылки и плотно укупорить.

Медово-чабрецовая настойка

15 г сушеного чабреца, 5 г сушеного шалфея, 5 г коры дуба, 1 л водки, 70 г меда

Измельчить чабрец, шалфей и дубовую кору, перемешать,

залить водкой, дать настояться 20 дней. Затем добавить в настой жидкий мед, перемешать и дать настояться в темном месте при комнатной температуре еще 25 дней. Готовую настойку профильтровать и разлить в бутылки.

Имбирно-гвоздичная настойка

50 г корня имбиря, 5 бутонов гвоздики, 3 г корицы, 2 горошины черного перца, 1 лавровый лист, 2 л водки, сахар по вкусу

Имбирь натереть на мелкой терке, добавить измельченные специи, выложить в стеклянную посуду и залить водкой. Емкость поставить в темное место, выдержать при комнатной температуре 7–8 дней. Содержимое емкости ежедневно взбалтывать. Готовую настойку процедить. По желанию можно подсластить небольшим количеством сахара и пропустить через фильтр.

Можжевеловая настойка

40 г ягод можжевельника, 30 г семян укропа, 15 г корня хрена, 3 г соли, 1 л водки

Растолочь ягоды можжевельника, смешать с укропом и тертым хреном, выложить смесь в стеклянную бутыль или банку. Добавить соль и водку, перемешать. Выдержать в темном месте при комнатной температуре 14–15 дней. Емкость ежедневно встряхивать. Готовую настойку профильтровать до прозрачности и разлить в бутылки.

Медово-лимонная настойка

50 г лимонной цедры, 80 г меда, 2 бутона гвоздики, 5 г имбиря, 2 горошины душистого перца, 1 л водки

Водку размешать с медом, он должен полностью раствориться. Измельчить цедру, смешать со специями, выложить в стеклянную банку и залить медовой водкой. Банку плотно закрыть крышкой, поставить в темное место. Выдержать при комнатной температуре 11–12 дней. Периодически взбалтывать. Готовую настойку пропустить через фильтр и разлить в бутылки.

Сидры, игристые вина

Игристое вино — это настоящий праздник: изысканный вкус, нежный аромат, приятный золотистый цвет и пузырьки на стенках бокала. Игристые вина традиционно готовят из винограда и фруктов, иногда — из яблок (этот напиток получил название сидр). Идея создания и производства игристых вин — шампанского, сидра и многих других — принадлежит французам.

Подобные напитки содержат мало алкоголя и насыщены углекислым газом, который делает их шипучими. Важно, чтобы газ образовался в вине в процессе природного брожения. Игристые вина часто путают с искристыми — искусственно газированными алкогольными напитками.

Игристые напитки с оригинальным вкусом можно приготовить и в домашних условиях. Обычно используются два способа: простой и более сложный (французский).

При простом способе напиток получается немного мутным. Сначала готовят легкое вино обычным способом, а затем разливают его в специальные бутылки — делать это нужно именно в тот момент, когда только закончилось бурное брожение и вино начало осветляться. Бутылки для шампанского укупоривают полиэтиленовыми пробками, которые следует закрепить на горлышке проволокой или шпагатом, перевязав крест-накрест. Затем бутылки нужно уложить на полки в прохладном помещении (оптимальная температура 7–12 °С), перекладывая их соломой или древесной стружкой, чтобы они не соприкасались. В бутылках будет продолжаться так называемое тихое брожение, при этом образующийся углекислый газ остается внутри. По окончании брожения в бутылках образуется достаточное количество углекислоты, которая создает определенное давление. Если в вине было выше 3 % сахара, то при более высокой температуре или создании других благоприятных условий для брожения бутылку может запросто разорвать от чрезмерно высокого давления.

Брожение обычно заканчивается через 2–4 месяца, в результате образуется заметный осадок. Если процесс брожения длится более 4 месяцев, вино получается качественнее, с тонким вкусом, ароматом и игристыми свойствами. За 1–2 недели до употребления бутылки нужно охладить до 0–2 °С (например, поставить в холодильник), установив их в вертикальном положении, и осторожно встряхнуть несколько раз, чтобы осадок переместился со стенок на дно бутылки. Однако при наполнении бокалов осадок обычно поднимается и делает вино мутным.

Второй способ (французский) более хлопотный, но результат получается заметно лучше: игристое вино (как из винограда, так и из других ягод и плодов) не уступает по виду, вкусу и аромату настоящему французскому шампанскому. Для приготовления плодово-ягодного игристого вина по этому способу понадобится перебродивший виноматериал с выдержкой 1–2 года и содержанием спирта 9–11 %. Оптимально использовать вина, приготовленные из белых сортов винограда, из яблок сортов «кальвиль белый», «боровинка», «антоновка», из крыжовника светлых сортов, из белой смородины. Процесс приготовления игристого вина займет около 6 месяцев.

Виноматериал следует разлить в бутылки для шампанского, влить в каждую по 50 мл сахарного сиропа (12–15 % сахара), добавить 4–5 г разведенных дрожжей или бурно бродящего сусла на дрожжах. Вместо сиропа можно добавить в бутылку 12–15 г сахара и хорошо взболтать, чтобы сахар полностью растворился. При брожении этот сахар повысит содержание спирта примерно на 1 %, а выделившаяся углекислота обеспечит высокую игристость вина.

Поглощение углекислого газа, образующегося при брожении вина в закупоренной бутылке, зависит от свойств виноматериала. Чем крепче вино, тем лучше оно поглощает углекислоту, менее экстрактивные вина поглощают ее меньше. С понижением температуры поглотительная способность вина увеличивается.

Уровень вина в бутылке должен быть ниже края пробки на 1,5 см. Пробку нужно обязательно закрепить на горлышке проволокой или шпагатом. Затем бутылки следует уложить, пересыпав соломой или опилками, в прохладном месте и ждать окончания брожения. Перебродившее вино становится прозрачным, выпадает лишь небольшой осадок. В это время рекомендуется переложить бутылки в место с температурой на 2–5 °С ниже, чем в том помещении, где они лежали во время брожения.

Осадок из бутылок можно удалить следующим способом. Бутылку с вином перевернуть горлышком вниз и закрепить в этом положении (например, вставить в доску с отверстиями или в песок). Осадок постепенно переместится в горлышко и осядет на пробке. Чтобы ускорить процесс, бутылку нужно слегка встряхивать несколько дней подряд или аккуратно поворачивать в определенном направлении. Этот процесс называется ремюажем. Если пробка полиэтиленовая, как на фабричных бутылках, то осадок попадет в отверстие пробки.

Бутылку с игристым вином и осадком, осевшим в горлышке, необходимо охладить до 0–1 °С, осторожно перевернуть так,

чтобы она приняла несколько наклонное горизонтальное положение с немного приподнятым горлышком. Удерживая бутылку над широкой емкостью, нужно подрезать обвязку ножом. Пробка под напором газа сразу вылетит из бутылки вместе с осадком, при этом прольется немного вина. В этот момент бутылку нужно быстро поднять вертикально горлышком вверх, долить вином или ликером, очень быстро укупорить и закрепить новую пробку, перевязав ее проволокой или бечевкой крест-накрест. Затем бутылку уложить горизонтально в холодном помещении и хранить до использования.

Яблочный сидр готовят из яблок, богатых сахарами и дубильными веществами, а также обладающих уникальным вкусом и ароматом. Наиболее подходящими для приготовления напитка считаются «антоновка», «мельба», «фоксвилл», «стайр» и подобные сорта. Однако можно использовать и другие, желательно, чтобы они были сладкими, обладали приятным вкусом и ароматом. Нельзя использовать в качестве сырья недозревшие или перезревшие яблоки. Такие плоды или слишком кислые, или уже начали терять сочность и содержат большое количество пектина. Отлично подходят для сидра поздние и зимние сорта яблок.

Для вина лучше брать яблоки нескольких сортов — тогда вкус напитка будет богаче и насыщеннее. Предварительно плоды следует перебрать, удалить подпорченные и подгнившие. Яблоки должны быть сочными и в меру мягкими. Мыть их не стоит, поскольку на кожуре обитают дикие дрожжи, необходимые для естественного брожения сидра. Достаточно обтереть плоды салфеткой. Перед дальнейшей заготовкой сырья выдержать яблоки 2–4 дня в сухом темном месте для достижения максимальной зрелости и сахаристости. Только после этого сырье можно использовать для приготовления сидра.

Яблоки необходимо натереть на мелкой терке, измельчить в мясорубке или кухонном комбайне в пюре. Кожуру и сердцевину у плодов удалять не нужно. Подготовленные стеклянные емкости обдать кипятком, обсушить и наполнить яблочным пюре на 2/3 объема, чтобы осталось место для углекислого газа и пены, образующихся при брожении. Добавить в пюре сахар из расчета 150 г на 1 кг фруктов.

Затем завязать горлышки банок или бутылей марлей, сложенной в 2–3 слоя, или льняной тканью и поставить бродить на 4 дня в теплое место. Раз в день содержимое емкостей взбалтывать. К концу 4-го дня масса забродит — начало процесса можно определить по характерному запаху дрожжей и обильной пене.

Забродившее пюре необходимо процедить, слить сок в отдельную чистую бутыль, установить пробку с гидрозатвором и поставить в темное место на 50–70 дней. Как только жидкость осветлится, а на дно выпадет осадок, сидр почти готов. Следует процедить напиток через несколько слоев марли, разлить в бутылки, плотно закрыть и поставить в прохладное темное место на дозревание. Желательно наполнять бутылки сидром до самой пробки, поскольку попавший внутрь кислород может превратить сидр в уксус. При этом температура в помещении, где дозревает напиток, не должна превышать 10–12 °С, а срок отстаивания должен составлять около 3 месяцев, но можно выдержать и дольше. Качественный сидр, приготовленный с соблюдением технологии, хранится в холодильнике до 3 лет.

Приготовить сидр можно не из пюре, а из яблочного сока. Для этого сок заливают в бутыль, устанавливают пробку с гидрозатвором и оставляют жидкость бродить на 3–4 недели. Затем напиток отфильтровывают, переливают в банки, плотно закрывают и ставят в холодное темное место на дозревание еще на 4–5 месяцев. Готовый напиток разливают в бутылки, плотно закупоривают и ставят на хранение.

Рецепты сидров и игристых вин

Апельсиновое шампанское

400–500 г апельсинов, 60–70 г сахара, 700 мл белого сухого вина (ркацители, рислинг)

Апельсины вымыть, обсушить, мелко нарезать вместе с кожурой, зернышки желательно удалить. В апельсиновую массу добавить сахар, перемешать, выложить в стеклянную посуду, залить вином, закрыть плотной крышкой (для герметичности можно залить воском или парафином) и взболтать. Выдержать в темном прохладном (7–12 °С) месте 12 дней. Затем напиток профильтровать, перелить в бутылку для шампанского и укупорить пластиковой пробкой, закрепив ее на горлышке проволочной закруткой. Выдержать в прохладном месте 30–40 дней.

Березовое шампанское

12 л березового сока, 3 кг сахара, 1 л водки, 20 г разведенных дрожжей, 350–400 г лимонов

Березовый сок налить в кастрюлю, добавить сахар, перемешать, поставить на небольшой огонь и кипятить, помешивая, на медленном огне, пока не выкипит около 3 л сока. Сироп остудить, профильтровать и слить в стеклянную бутыль. Влить 1 л водки, добавить разведенные дрожжи и нарезанные лимоны без зернышек. Оставить бродить в теплом темном месте на 12 дней. Затем перенести в погреб, емкость плотно закрыть и выдержать 7 недель. Готовый напиток профильтровать, разлить в бутылки для шампанского, плотно закрыть пластиковой пробкой и зафиксировать ее на горлышке проволокой или шпагатом. Поставить на хранение в прохладное место.

Лимонное шампанское

800–900 г лимонов, 400 г изюма, 400 г натурального меда, 16–18 л воды, 20 г дрожжей, 20 г муки, сахар по вкусу

С лимонов снять цедру. Мякоть нарезать тонкими ломтиками, очистить от белой кожицы и зернышек, выложить в

большую кастрюлю. Добавить измельченную цедру, изюм, натуральный мед, тщательно перемешать, чтобы лимоны пустили сок. Влить воду, поставить на небольшой огонь и довести до кипения. Остудить, переложить в стеклянную емкость. Муку развести в 50 мл воды, добавить дрожжи, перемешать и влить в емкость с лимонным сиропом. Поставить в темное место бродить, пока изюм, цедра и мякоть лимонов не поднимутся на поверхность. Их необходимо вынуть, а напиток профильтровать и разлить в бутылки. В каждую бутылку положить по 2 изюминки и кусочку цедры, плотно укупорить и поставить для хранения в темное место. Через неделю попробовать, чтобы выяснить уровень игристости. Если газа образовалось недостаточно и напиток кисловатый на вкус, добавить в каждую бутылку по 5–7 г сахара, плотно укупорить и выдержать в прохладном месте 2–3 месяца.

Черносмородиновое шампанское

100 г молодых листьев черной смородины, 300–350 г лимонов, 1 кг сахара, 60 г разведенных дрожжей, 10–12 л воды

Листья смородины ополоснуть, обсушить, размять, положить в стеклянную бутыль и залить 10–12 л холодной кипяченой воды. У лимонов срезать цедру, измельчить, нарезать мякоть кружочками и удалить зерна. Цедру и мякоть выложить в бутыль, добавить сахар, взболтать получившуюся массу и поставить на солнце. Держать, пока сахар полностью не растворится. Затем добавить дрожжи. Когда смесь начнет бродить, перенести в темное прохладное место и оставить на 5–6 дней. Затем напиток профильтровать, разлить в бутылки, прочно укупорить, закрепить пробку проволокой и поставить в прохладное место дозревать на 3 месяца.

Яблочное шампанское

1,5 л сока из кислых яблок, 1,5 л сока из сладких яблок, 1 л водки, 2 кг сахара, 8–9 л воды

Смешать два вида яблочного сока, добавить 2 л воды, взболтать. Из сахара и оставшейся воды приготовить сироп — варить на слабом огне, снимая пену, 1 час, затем остудить и процедить. Влить сироп в сок, перемешать. Емкость с жидкостью поставить на 8 дней в прохладное место. Затем напиток профильтровать, влить водку, перемешать. Разлить в бутылки для шампанского, плотно закрыть пробкой и выдержать в прохладном

месте 3 месяца.

Шампанское из красной смородины

3 кг красной смородины, 6 л воды, сахар, ром, изюм, шампанское

Смородину снять с кистей, вымыть, обсушить, выложить в стеклянную бутыль и залить холодной водой. Поставить емкость в темное место на 7–8 дней. Затем жидкость профильтровать, разлить в бутылки для шампанского, в каждую бутылку добавить 200 г сахара, 30–50 мл рома, 3–4 изюминки, 100 мл шампанского. Бутылки укупорить, закрепить пробки проволокой и выдержать в прохладном месте около 2 месяцев.

Шампанское из крыжовника

3 кг крыжовника, 50 г лимона, 2 кг сахара, 5 л воды

Лимон нарезать кусочками, удалить зерна. Крыжовник лучше не мыть, а вытереть салфеткой. Выложить крыжовник и лимоны в стеклянную бутыль, добавить сахар и воду, перемешать. Емкость закрыть гидрозатвором и поставить бродить на 40–45 дней в темное место. Затем слить вино с осадка в другую посуду, разлить в бутылки, укупорить и поставить в прохладное место на 1 месяц. Выпустить образовавшийся газ и укупорить окончательно, закрепив крышку проволокой. Перед употреблением выдержать в прохладном месте 4 месяца.

Сидр яблочный

3 л сока из кисло-сладких яблок, 2 кг сахара, 6 л воды, 1 л водки, 100–130 г изюма

Сахар высыпать в кастрюлю, добавить воду, поставить на огонь и варить при слабом кипении около 1 часа, снимая пену. Полученный сироп охладить. Яблочный сок смешать с сиропом, перелить в стеклянную бутыль, взболтать, закрыть марлевой пробкой. Оставить в прохладном месте на 8 дней. Потом влить в смесь 1 л водки, добавить изюм, укупорить и поставить на 3 месяца в темное прохладное место, желательно в погреб. Чем ниже температура, тем больше углекислоты образуется в сидре. Готовый напиток охладить до 1–2 °С, разлить в бутылки для шампанского, сделать на пробке проволочную закрутку и хранить

в прохладном месте.

Шампанское «Ягодное ассорти»

4 л свежевыжатого плодово-ягодного сока (красной и черной смородины, малины, ежевики, клубники, вишни), 700–750 г сахара, 60 г разведенных дрожжей, 400–600 мл водки

Сок из ягод налить в стеклянную бутыль, добавить сахар, дрожжи. Емкость закрыть гидрозатвором и поставить бродить в теплое темное место. Через 3–4 часа после начала брожения перенести бутыль в прохладное помещение и выдержать там 3–5 дней. Напиток профильтровать, влить водку, перемешать, разлить в бутылки, плотно укупорить и поставить дозревать в прохладное место на 1–2 месяца.

Сидр яблочно-грушевый

1,5 л сока из кисло-сладких яблок, 1,5 л грушевого сока, 2 кг сахара, 6 л воды, 1 л водки, ванильный сахар и мускатный орех по вкусу

Сахар высыпать в кастрюлю, добавить воду, поставить на огонь и варить при слабом кипении около 1 часа, снимая пену. Полученный сироп охладить. Смешать яблочный и грушевый сок, налить в стеклянную бутыль. Добавить сироп, взболтать. Бутыль завязать плотной льняной тканью или сделать пробку из марли, поставить на 8 дней в темное прохладное место. Затем добавить к напитку специи и водку, укупорить и поставить на 3 месяца в темное прохладное место. Готовый напиток пропустить через фильтр, разлить в бутылки и плотно укупорить пробкой с закруткой.

Сидр малиновый

2 кг малины, 2 л сока из сладких яблок, 10 г дрожжей, 2,3 кг сахара, 5,5–6 л воды, 700 мл водки, 10 г ванильного сахара

Сахар высыпать в кастрюлю, добавить воду, поставить на огонь и варить при слабом кипении около 1 часа, снимая пену. Полученный сироп охладить. Малину размять в пюре, залить яблочным соком. Массу переложить в емкость для брожения, добавить сироп, разведенные дрожжи, закрыть негерметично крышкой и поставить в прохладное место на 5–7 дней. Затем

напиток профильтровать, влить водку, добавить ванильный сахар, перемешать, вылить в стеклянную емкость и выдержать 3 месяца в темном прохладном месте.

Сидр «Новогодний»

3 л яблочного сока, 500 мл апельсинового сока, 2,3 кг сахара, 6 л воды, 10 г апельсиновой цедры, 5–6 бутонов гвоздики, 10 г корицы, 4–5 горошин душистого перца, 2–3 звездочки аниса, 5–6 стручков кардамона, 1 л водки

Сахар высыпать в кастрюлю, добавить воду, поставить на огонь и варить при слабом кипении около 1 часа, снимая пену. Полученный сироп охладить. Смешать яблочный и апельсиновый сок, перелить в емкость для брожения — стеклянную бутыль или бочонок. Добавить сироп, перемешать. Емкость накрыть и выдержать в прохладном месте 8–10 дней. Полученный напиток процедить, добавить пряности, водку, перелить в стеклянную емкость. Дать настояться 3 месяца в прохладном месте. Готовый сидр охладить до 1–2 °С, процедить, разлить в бутылки и плотно укупорить.

Сидр с пряностями

5 кг яблок, 750 г сахара, 5 г тертого имбиря, 5–7 бутонов гвоздики, 5 г корицы, 2–3 г мускатного ореха

Яблоки не мыть, если нужно — протереть салфеткой или кухонным полотенцем, мелко нарезать или пропустить через мясорубку. Емкость для приготовления наполнить яблочным пюре до половины, засыпать сахаром и смесью пряностей, перемешать. Горлышко посуды завязать тканью и поставить на 4–5 дней в теплое место для брожения. Содержимое емкости ежедневно взбалтывать. Когда масса начнет шипеть и появится характерный запах брожения, процедить. Жидкость перелить в чистую сухую стеклянную емкость, поставить водяной затвор и выдержать в темном прохладном месте 50–60 дней. Когда на дно выпадет осадок и жидкость станет светлее, сидр слить с осадка, разлить в бутылки, укупорить и оставить для дозревания в темном месте на 3–4 месяца.

Медовуха

Медовуха издавна была одним из любимейших напитков, поскольку и бодрила, и от болезней спасала. Основными ингредиентами для ее приготовления являются мед, вода, дрожжи и разнообразные добавки. Знахари и целители активно использовали медовуху для лечения недугов, однако со временем этот напиток исчез со столов и из кладовых — в XVII веке его вытеснили вино, водка и другие крепкие спиртные напитки. В конце XIX века медоварение снова вошло в моду, и рецепт напитка того времени дошел до наших дней.

Медовый напиток готовят из «незрелого» меда, сброженного с хлебопекарскими или дикими дрожжами, или из «сыти» — созревшего меда, прокипяченного с водой.

Медовуха бывает разных видов, это зависит от множества признаков:

— ставленая (мед сбраживается, предварительно не проходя стерилизацию кипячением, напиток получается после естественного брожения меда с ягодной закваской, пергой, хмелем) — и вареная (мед сначала кипятится, а потом сбраживается);

— с добавлением меда после приготовления в готовый продукт — и без дополнительного добавления меда;

— с добавлением спирта (крепленая) — и без добавления спирта: легкая (спирта менее 14 %) и крепкая (алкоголя более 14 %);

— по сроку изготовления: молодая, обычная, крепкая, ставленая;

— по разнообразным добавкам: хмельная (с хмелем), подельная (со специями и пряностями), фруктовая (с ягодами и фруктами), натуральная (без добавок);

— обыкновенная, или легкая (с небольшим количеством газа), — и шипучая (с большим количеством газа);

— светлая и темная.

Лучшими сортами меда для приготовления напитка считаются липовый и луговой (цветочный). Однако мед сам по себе обладает низкой кислотностью, вино из него получить затруднительно. Обычно медовые вина готовят на яблочном соке с добавлением сока груш, крыжовника, белой смородины. Если меда недостаточно, его можно частично заменить сахаром. В 100 г меда содержится около 70 г сахара, поэтому при замене нужно учитывать эту разницу — вместо 140 г меда понадобится только 100 г сахара. Также стоит помнить, что медовые вина

часто мутнеют и их нужно осветлять с помощью агар-агара.

Наши предки использовали медовуху для лечения и профилактики болезней, поэтому она считалась полезной для всех: и для больных, и для здоровых.

Базовый способ приготовления довольно прост: в емкость налить 15 л воды и поставить на огонь. Когда вода нагреется, влить 1,5 л меда, вскипятить и уменьшить огонь. Смесь кипятить на слабом огне 1,5 часа, снимая пену. Готовый медовый сироп остудить до 30–35 °С и перелить в бочонок. Если бочонка нет, можно использовать большую стеклянную бутыль или банку. Посуду с медовухой неплотно закрыть крышкой и поставить в теплое темное место. Через 5–10 дней начнется брожение, а через 2 недели медовуху нужно перелить в другую посуду, оставив образовавшийся осадок на дне. Второй этап брожения продолжается 10–14 дней. Затем вино следует закрыть плотной пробкой и выдержать 3–4 недели. По окончании этого срока медовый напиток готов. Его нужно перелить в подготовленные бутылки, укупорить и поставить в прохладное место. Через несколько дней медовуха начнет сильно пениться — значит, напиток готов к употреблению.

В наше время медовухой иногда называют самогон, приготовленный на меду. Несколько таких рецептов мы тоже предложим вашему вниманию.

Медовуха практически не имеет противопоказаний, но пить ее нужно понемногу. Лучше не употреблять напиток людям, страдающим аллергией на продукты пчеловодства.

Рецепты медовух

Лимонно-имбирная медовуха

500 г меда, 1 л воды, 15 г хмеля, 8 г имбиря, 100 г лимона, 10 г дрожжей, 3 г желатина

Мед выложить в эмалированную кастрюлю, залить теплой водой и тщательно перемешать, чтобы он растворился. Затем добавить в смесь хмель, имбирь, свежевыжатый лимонный сок и измельченную лимонную цедру, поставить на слабый огонь и кипятить около 1 часа. Жидкость процедить через 2 слоя марли, перелить в деревянный бочонок или стеклянную бутыль, добавить дрожжи и оставить на 5 недель для брожения. По окончании процесса влить в медовое вино разведенный в воде желатин для осветления. Емкость плотно закрыть, дать настояться 6 месяцев. Готовую медовуху профильтровать и разлить в бутылки.

Липовая медовуха

500 г меда, 500 мл воды, 5–8 г дрожжей, 10 г хмеля, 15 г липового цвета, 60 мл водки

Смешать мед с теплой водой (100 мл), чтобы получилась однородная масса, затем влить оставшуюся воду, довести до кипения и кипятить в течение 1 часа. Жидкости дать остыть, добавить дрожжи и оставить в теплом месте, пока брожение не закончится. В отдельную емкость влить водку, добавить липовый цвет, хмель и дать настояться 3–4 дня. Полученный настой процедить, влить в медовый напиток, оставить для брожения на 3–4 дня. Медовуху перелить в бочонок или стеклянную бутыль, плотно закрыть, поставить для дозревания в прохладное место на 4 месяца. Затем напиток профильтровать, разлить в бутылки и укупорить.

Медовуха с сахарным сиропом. Вариант 1

5–6 кг меда, 300 г дрожжей, 3 л сахарного сиропа, 27 л воды

Мед растворить в теплой воде, добавить сахарный сироп и дрожжи, перемешать. Поставить для брожения в теплое темное место на 6–7 дней. Готовую медовуху перегнать 2 раза, затем

пропустить через фильтр. Должно получиться около 7 л напитка.

Медовуха с сахарным сиропом. Вариант 2

3 кг меда, 300 г дрожжей, 3 л сахарного сиропа, 25 л воды

Мед (200 г отложить) растворить в теплой воде, добавить дрожжи и сахарный сироп, тщательно перемешать. Выдержать в темном теплом месте 7–9 дней. Брагу перегнать дважды. Оставшийся мед размешать с 70 мл теплой воды, добавить в самогон, дать настояться 3 дня, затем профильтровать.

Медово-лавандовый самогон

3 кг меда, 300 г цветков лаванды, 300 г дрожжей, 1 л сахарного сиропа, 25–27 л воды

Мед смешать с теплым сахарным сиропом. Добавить дрожжи, цветки лаванды, перемешать. Влить теплую воду, выдержать 8 дней в теплом темном помещении. Затем два раза перегнать. Готовый напиток пропустить через фильтр.

Пряная медовуха

1 кг меда, 2,5 л воды, 5 г душистого перца, 3 г кардамона, 3 г тертого имбиря, 1 палочка корицы, 100 г дрожжей

Мед желательно брать свежий, не засахарившийся, достаточно жидкий. Мед налить в эмалированную посуду, поставить на слабый огонь и довести до кипения. Снять пену, добавить душистый перец, кардамон, имбирь, корицу, влить воду, перемешать, чтобы жидкость стала однородной, довести до кипения и остудить. Добавить дрожжи, перемешать, перелить в большую емкость, укупорить и поставить в теплое место на 12 часов. После этого перенести посуду в прохладное помещение и оставить для дозревания на 2–3 недели. Когда медовуха будет готова, профильтровать напиток, разлить в бутылки и плотно укупорить.

Полынно-медовый самогон

1,2 кг меда, 300 г молодых побегов полыни, 60 г соли, 12 л самогона

Верхушки полыни длиной не более 15 см мелко нарезать, засыпать солью и растереть. Залить смесь самогоном и дать настояться в теплом темном месте 7 дней. В настой добавить мед, перемешать, чтобы он полностью растворился, выдержать еще 3–4 часа и перегнать. Готовый напиток пропустить через фильтр.

Анисово-медовый самогон

400 г меда, 400 г аниса, 80 г розмарина, 50 г сушеной лимонной цедры, 2 л воды, 10 л самогона

Пряности и измельченную цедру перемешать, залить самогоном, поставить в теплое темное место на 5–7 дней. Затем настой перегнать. Мед развести в теплой воде, поставить на слабый огонь, проварить 3–5 минут, помешивая, остудить почти до комнатной температуры. Соединить самогон и медовый сироп, взболтать, дать настояться в темном месте при комнатной температуре 4 дня. Затем пропустить через фильтр и перелить в подготовленные бутылки.

Медовуха яблочная

3 л свежевыжатого яблочного сока, 700 г меда, 4 л воды, корица и молотый кардамон по вкусу, 20 г дрожжей, 3–4 г желатина или агар-агара

Воду подогреть, добавить мед, перемешать и довести до кипения. Кипятить на слабом огне около 30 минут, снимая пену. Затем снять смесь с огня, остудить, добавить яблочный сок, корицу, кардамон, разведенные дрожжи. Выдержать в теплом темном месте, пока смесь не перебродит, затем процедить, перелить в другую посуду. Влить разведенный желатин, выдержать 1 день и профильтровать. Разлить напиток в бутылки и поставить на 3 месяца в прохладное место.

Медовуха с черносливом

1,5 кг меда, 6 л воды, 200 г чернослива, 100 г темного изюма, 5 г лимонной цедры, 5–7 г корицы, 5 г свежего измельченного имбиря, 2–3 бутона гвоздики, 50 г дрожжей

Мед залить 4 л теплой водой, перемешать до полного растворения, поставить на огонь и варить при слабом кипении около 1 часа, периодически снимая пену. В оставшейся воде

отварить чернослив и темный изюм, снять с огня и дать настояться 5–6 часов, затем процедить и отжать сухофрукты. Влить настой сухофруктов в теплый медовый сироп, добавить пряности и разведенные дрожжи, перемешать, перелить в емкость для брожения и поставить на 6–8 дней в темное теплое место. Когда брожение закончится, напиток профильтровать, разлить в бутылки и выдержать в прохладном месте 3 месяца.

Медовуха брусничная

1 л брусничного сока, 700 г меда, 5 л воды, 30 г дрожжей, 5–6 г желатина, ванилин, мускатный орех, мята по вкусу

Мед развести в теплой воде, перемешать, поставить на слабый огонь и кипятить около 40 минут, снимая пену. Затем сироп немного остудить, влить брусничный сок, перемешать. Добавить в смесь ванилин, мускатный орех, листики мяты и разведенные дрожжи. Выдержать в теплом месте 5–8 дней, пока смесь не перебродит. Затем напиток процедить, добавить разведенный желатин, выдержать 2 дня и профильтровать. Разлить напиток в бутылки и выдержать в прохладном месте 1–1,5 месяца.

Медовуха «Зимняя»

1,5 кг меда, 7 л воды, 200 мл апельсинового сока, 40 г дрожжей, 15 г лимонной цедры, 10 г апельсиновой цедры, 4 бутона гвоздики, 5–7 г корицы, 5 г свежего измельченного имбиря, щепотка чабера, 1–2 звездочки аниса, 3 г агар-агара

Мед залить теплой водой, перемешать до полного растворения, поставить на огонь и варить при слабом кипении около 1 часа. Затем снять пену, остудить. Добавить апельсиновый сок, разведенные дрожжи, мелко нарезанную цедру и пряности. Дать настояться в теплом месте около 7 дней — пока смесь не перебродит. Полученный напиток процедить, добавить разведенный в воде агар-агар, дать постоять, чтобы жидкость осветлилась, профильтровать и разлить в бутылки. Перед употреблением выдержать в прохладном месте не менее 60 дней.

Медовуха мятная

2 кг меда, 3 л воды, 500 мл яблочного сока, 30 г дрожжей, 20–30 г свежей мяты, мускатный орех и орегано по вкусу

Мед растворить в теплой воде, поставить на огонь и кипятить 1 час. Затем остудить, влить яблочный сок, разведенные дрожжи, добавить пряности и нарезанные листья или молодые побеги мяты. Емкость поставить в теплое темное место для брожения. Когда процесс брожения закончится, напиток процедить, перелить в стеклянную бутыль, выдержать 40 дней в прохладном месте. Готовую медовуху профильтровать и разлить в бутылки.

Медовуха Травяная

1,5 кг меда, 7 л воды, 6 г чабреца, 3 г душицы, 3 г ромашки, 3 г мелиссы, 2–3 г молотого имбиря, 50 г дрожжей, 3 г агар-агара

Мед залить теплой водой, перемешать до полного растворения, поставить на огонь и варить при слабом кипении около 1 часа. Затем перелить сироп в емкость для брожения, остудить, добавить травы, имбирь, разведенные дрожжи и перемешать. Поставить в теплое темное место для брожения на 6–9 дней. Когда брожение закончится, напиток процедить, влить разведенный в небольшом количестве воды агар-агар, выдержать 4–7 часов, профильтровать и разлить в бутылки. Готовый напиток выдержать в прохладном месте 3 месяца.

Медовуха лимонная

1,8 кг меда, 5 л воды, 1 л яблочного сока, 100 мл апельсинового сока, 50 мл лимонного сока, 30 г цедры лимона, 5–7 листиков мяты или мелиссы, 3–5 г имбиря, 30–40 г дрожжей

В теплой воде растворить мед, перемешать, поставить на огонь и варить при слабом кипении около 1,5 часа, снимая пену. Сироп остудить, добавить яблочный, апельсиновый и лимонный сок, измельченную цедру, мяту, имбирь, разведенные дрожжи, тщательно перемешать. Выдержать 6–7 дней в темном теплом месте, чтобы напиток перебродил, затем процедить и поставить в прохладное место на 3 месяца. Готовую медовуху профильтровать, разлить в бутылки и укупорить.

Мед «Целебный»

1,8 кг меда, 5 л воды, 1 л яблочного сока, 10 г тертого корня имбиря, 5 бутонов гвоздики, 5 горошин душистого перца, 10 г орегано, 10 г цветков ромашки, 50 г дрожжей

Мед растворить в теплой воде, поставить на небольшой огонь и кипятить, снимая пену, около 1 часа. Затем сироп остудить, влить яблочный сок, разведенные дрожжи, добавить пряности и травы, перемешать. Перелить в стеклянную бутыль и поставить для брожения в темное теплое место на 5–7 дней. Полученный напиток профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и выдержать в прохладном месте около 60 дней.

Медовуха на хмеле

1,3 кг меда, 8 л воды, 12–15 г шишек хмеля, 3 г желатина, имбирь и кардамон по вкусу, 10–15 г дрожжей

Мед растворить в кипящей воде, выдержать 24 часа в темном теплом месте. Затем довести до кипения на небольшом огне и кипятить около 1 часа, снимая пену. Добавить шишки хмеля, довести до кипения и варить еще 1 час. Снять напиток с огня, остудить до комнатной температуры, затем снова поставить на огонь и кипятить еще 1 час. Процедуру нужно повторить 4 раза. Напиток перелить в емкость для брожения, добавить желатин, пряности. Для ускорения брожения можно влить 10–15 г разведенных дрожжей. Емкость поставить в теплое темное место, выдержать до окончания брожения. Готовый мед профильтровать, разлить в бутылки и поставить на 3 месяца в прохладное место.

Медовуха на изюме

50 г меда, 1 л воды, 50 г темного изюма (с сизоватым налетом)

Мед растворить в горячей воде, добавить изюм, перемешать. Поставить в теплое темное место для брожения. Если брожение идет слабо, добавить немного разведенных в теплой воде дрожжей. Перебродившее сусло профильтровать и поставить на дозревание в прохладное темное место на 3–4 месяца. После этого готовый медовый напиток можно употреблять.

Медовуха сытная клюквенная

1 кг меда, 1 л воды, 1 л клюквенного сока, 80 г дрожжей, корица и гвоздика по вкусу

Мед растворить в воде, поставить на небольшой огонь и

варить, помешивая и снимая пену, около 1 часа. Сироп остудить, перелить в бутыль. Влить клюквенный сок, добавить разведенные дрожжи, пряности, перемешать и выдержать 3–4 дня в теплом темном месте. Полученный напиток профильтровать, разлить в бутылки и выдержать в прохладном месте 35–45 дней.

Медовуха домашняя

300 г меда, 2 л воды, корица, ванилин, кардамон, душистый перец, гвоздика, 1–2 шишки хмеля, 30 г дрожжей

Мед растворить в теплой воде, поставить на слабый огонь, довести до кипения и кипятить 15–20 минут. Добавить пряности и шишки хмеля, перемешать и снять с огня. Сироп остудить до комнатной температуры, перелить в стеклянную бутыль, добавить разведенные дрожжи, перемешать и оставить на 4–5 дней для брожения. Медовуху профильтровать, разлить в бутылки. Перед употреблением выдержать в прохладном месте 35–45 дней.

Медовуха вишневая

5 кг вишен, 2 кг меда, 1 л воды

Мед растворить в теплой воде, поставить на огонь и варить, снимая пену, около 40 минут. Вишни вымыть, обсушить, удалить косточки, выложить в стеклянную бутыль и залить остывшим сиропом. Смесь поставить на 3–4 дня в теплое место для брожения. Затем закрыть горлышко бутыли холщовой пробкой и отставить на 3–4 месяца для дозревания. Медовуху по этому рецепту можно выдерживать до года — чем дольше она созревает, тем вкуснее будет. Готовый напиток профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное место.

Медовуха малиновая

1 кг меда, 1,3 л воды, 1 л малинового сока, 40 г дрожжей, 5–7 листиков мелиссы, ванилин по вкусу

Мед растворить в воде, поставить на небольшой огонь и варить, помешивая и снимая пену, около 1 часа. Сироп остудить, добавить малиновый сок, измельченную мяту, ванилин и разведенные в небольшом количестве воды дрожжи. Смесь перелить в емкость для брожения, оставить на 5–6 дней в теплом

темном месте. Затем, когда брожение закончится, профильтровать и разлить в бутылки. Перед употреблением выдержать напиток еще 2 месяца в прохладном месте.

Медовуха на перге

3 кг меда, 8 л воды, 300 мл немного забродившего виноградного сока, 5–6 шишек хмеля, 150 г немытого темного изюма, 20 г перги, специи по вкусу

Мед растворить в теплой воде, поставить на огонь, довести до кипения и варить, снимая пену, 20 минут. Снять с огня, остудить, перелить в стеклянную бутыль. Добавить забродивший сок, хмель, изюм, пергу, специи, взболтать, закрыть крышкой с водяным затвором и выдержать в темном месте, пока напиток не перебродит. Готовую медовуху профильтровать, разлить в бутылки и укупорить. Выдержать в прохладном месте 2–3 месяца.

Медовуха на спирту

2 кг меда, 2 л воды, 1 л спирта, 30–40 г лимонной цедры

Лимонную цедру залить спиртом, дать настояться в темном месте 5 дней, процедить. Мед растворить в теплой воде, поставить на небольшой огонь, довести до кипения и варить на слабом огне, снимая пену, около 4 часов. Остудить, влить настой цедры, перемешать, поставить в теплое место на 14–16 дней. Готовый напиток профильтровать, разлить в бутылки и укупорить. Выдержать в прохладном месте не менее 6 месяцев.

Медовуха гречишная

300 г гречишного меда, 4 л воды, 15 г дрожжей, 3 шишки хмеля, 3–4 горошины черного перца, 2 горошины душистого перца, корица по вкусу

Мед растворить в теплой воде, поставить на огонь, кипятить 30 минут, снимая пену. Затем сироп остудить, добавить разведенные дрожжи, шишки хмеля, пряности, перемешать. Емкость поставить в темное теплое место для брожения. Когда напиток перебродит, процедить, перелить в стеклянные бутылки, укупорить и поставить в прохладное место на 35–45 дней.

Медовуха «Новгородская»

150 г меда, 1 л воды, 30 г дрожжей, 50 мл лимонного сока

Мед растворить в теплой воде, поставить на огонь, довести до кипения и варить, снимая пену, около 30 минут. Остудить, добавить разведенные дрожжи, перемешать. Емкость с жидкостью поставить в теплое место для брожения на 2–4 дня. Затем напиток процедить, добавить лимонный сок, выдержать 3–4 часа, профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в темное место.

Медовуха «Алтайская»

350–500 г горного меда, 4 л воды, 30 г дрожжей, 15 г листьев мяты, 5–8 г дубовой коры, 3 шишки хмеля

Мед растворить в теплой воде, поставить на огонь, довести до кипения, варить 20–30 минут, снимая пену. Остудить. Добавить разведенные дрожжи, измельченную мяту, кору дуба, шишки хмеля, поставить в теплое темное место для брожения на 3 недели. Полученный напиток профильтровать и разлить в бутылки.

Медовуха из забруса

1 кг меда, 1,5 кг забруса, 250 г красной смородины, 250 г черной смородины, 10 л воды

Смородину снять с кистей, перебрать, залить теплой водой. Добавить забрус, перемешать. Емкость поставить в теплое место. После того как на поверхности жидкости появится пена, выдержать напиток еще 10–12 дней и процедить. В жидкость добавить мед, перемешать до полного растворения, поставить в теплое место на 30–33 дня, затем профильтровать.

Медовуха «Финская»

50 г гречишного меда, 220 мл свежевыжатого лимонного сока, 250 г обычного сахара, 250 г коричневого сахара, 400 мл воды, 3 г сухих дрожжей, 5 г изюма, щепотка корицы

Вскипятить 400 мл воды, добавить два вида сахара, перемешать, чтобы он полностью растворился, снять с огня. Добавить мед и лимонный сок, перемешать, остудить примерно до 40 °С. Дрожжи развести в небольшом количестве воды, влить в

лимонно-медовую смесь, накрыть емкость несколькими слоями марли и дать постоять в теплом месте 12 часов. Затем добавить промытый изюм и корицу. Оставить на 7 дней в прохладном месте. Полученный напиток профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное место.

Медовуха малиновая с хмелем

450 г меда, 3 л воды, 200 мл малинового сока, 4–5 шишек хмеля, 15 г дрожжей, 30 г изюма

Мед растворить в теплой воде, поставить на слабый огонь, довести до кипения и варить 1,5 часа, снимая пену. Добавить в сироп мешочек с шишками хмеля и кипятить еще 1 час. Сироп процедить и остудить. Добавить дрожжи и малиновый сок, перемешать, поставить для брожения в теплое место на 5–7 дней. Полученный напиток процедить, разлить по бутылям, добавив в каждую несколько изюминок, плотно укупорить. Перед употреблением выдержать в прохладном месте не менее 3 месяцев.

Мед «Монастырский»

500 г меда, 2 л воды, 150 мл крепкого чая, 3–5 шишек хмеля, корица, душистый перец, кардамон по вкусу

Мед залить теплой водой, поставить на небольшой огонь, довести до кипения и варить на слабом огне, снимая пену, около 3 часов. Добавить шишки хмеля, пряности и варить на слабом огне еще 1 час. Готовый сироп снять с огня, остудить, процедить через два слоя марли. Накрыть посуду с медом марлей и поставить в теплое место для брожения. Когда напиток перебродит, влить в емкость холодный крепкий чай, перемешать, дать постоять 4–6 часов. Затем профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное место.

Мед ставленый хмельной

1 кг меда, 6 л воды, 5–7 шишек хмеля, 4 г хлебной закваски

Шишки хмеля залить 600 мл кипящей воды, дать настояться 4–5 часов, затем процедить. Оставшуюся воду немного подогреть, растворить в ней мед, поставить на огонь и довести до кипения.

Варить, помешивая и снимая пену, 1 час. Добавить настой хмеля, варить еще 30 минут. Медовый напиток перелить в стеклянную бутыль, остудить до 40 °С и добавить закваску (можно заменить дрожжами). Накрыть емкость тканью, оставить для брожения в темном теплом месте на 2–4 дня. Затем медовуху профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить в прохладное место. Перед употреблением выдержать не менее 4 недель, желательно 6–8 месяцев.

Коньяки, бальзамы и биттеры

Коньяком называется крепкий алкогольный напиток, который изготавливается из коньячного спирта. Спирт получают в результате перегонки виноградных вин, а затем выдерживают в дубовых бочках.

Впервые напиток был изготовлен во Франции, в департаменте Шаранта, и получил свое название от города Коньяк, где его впервые создали местные виноделы, а затем в течение десятков лет оттачивали и совершенствовали рецептуру.

Сейчас территория, на которой может производиться напиток с названием «коньяк», имеет строгие географические границы, которые закреплены законодательно. Аналоги, изготовленные не только в других странах, но даже в других регионах Франции, не могут носить название «коньяк» ни на внутреннем, ни на международном рынке. Обычно их называют бренди.

Технология изготовления настоящего коньяка достаточно сложная, а созревание напитка происходит долгое время. Коньячный спирт бесцветен, имеет резкий вкус и слабый аромат. Готовые коньячные спирты, как правило, купажируют со специально подготовленной водой, колеруют, подслащивают сахарным сиропом. Также добавляют определенное количество выдержанного коньяка. Готовый напиток после выдержки должен иметь янтарный оттенок, характерный вкус и тонкий богатый аромат.

По качеству коньяки делятся на ординарные и марочные.

Длительность выдержки ординарного коньяка легко определить по количеству звездочек на этикетке. Они обозначают, что коньячный спирт выдерживали в бочках от 3 до 5 лет. Содержание спирта в напитках этого класса составляет 40–42 % об.

Марочные коньяки выдерживают в бочках более 6 лет. Чем старше коньяк, тем богаче его вкус, тем выше он ценится. По сроку выдержки коньяк делят на группы:

— 6–7-летняя выдержка: коньяк выдержанный (КВ);

— 8–10-летняя выдержка: коньяк выдержанный высшего качества (КВВК);

— более 10 лет выдержки: коньяк старый (КС) и коньяк очень старый (ОС)

Традиционно коньяк подают после завершения обеда или ужина, во время десерта с кофе или чаем. Изредка коньяк подают в качестве аперитива. Правила подачи напитка просты. Он должен быть комнатной температуры, ни в коем случае не

охлажденным. Его наливают в специальные бокалы — в форме тюльпана, с широким дном и сужающимися кверху стенками. Перед тем как пригубить коньяк, его нужно немного согреть в ладонях, а затем пить, делая небольшие отдельные глотки.

Для изготовления коньяка используется виноград «уньи блан» — медленно созревающий сорт с высокой кислотностью, очень урожайный и устойчивый к болезням. Несколько менее популярны для приготовления коньяка сорта винограда «фольбланш», «коломбар» и «монтиль» из-за того, что выращивать их достаточно сложно.

После отжима сок без каких-либо добавок отправляют на ферментацию — процесс тщательно контролируется и длится около 3 недель. В итоге получается вино с содержанием спирта около 9 % и высокой кислотностью, которое дистиллируют. Процесс дистилляции (перегонки) происходит в традиционном «шарантском перегонном кубе», который состоит из котла, установленного на газовой или угольной горелке, колпака котла (в форме луковицы) и S-образно изогнутой трубки, трансформирующейся в змеевик, проходящий через охладитель.

Дистилляция проводится в 2 этапа:

— получение первичного базового дистиллята, спирта-сырца, крепость которого составляет 27–32 % об. Некоторые производители дистиллируют вино, не фильтруя. Таким образом, первичный дистиллят содержит максимальное количество ароматических и вкусовых веществ;

— получение базового высококачественного коньячного спирта под бдительным наблюдением «мастера дистилляции». Он должен правильно разделить первую, вторую и третью фракции дистиллята.

Вторую фракцию дистиллята крепостью 68–72 % об. заливают в бочки и используют для приготовления настоящего коньяка. Коньячный спирт должен созревать в бочках не менее 2 лет. Максимальный срок выдержки не установлен, но напиток, хранящийся в бочке более 70 лет, практически утрачивает способность изменяться.

Бочки должны быть обязательно дубовыми, поскольку эта древесина отличается прочностью и высокими экстрактивными качествами. При изготовлении бочки обжигают изнутри, чтобы размягчить древесину и облегчить выделение экстрактивных веществ в жидкость. Существует несколько степеней обжига бочек, причем после обработки внутренняя поверхность емкости должна покрыться «корочкой» из жженого сахара, образующегося из глюкозы, находящейся в структуре дерева. Подготовленные бочки наполняют коньячным сырьем и устанавливают в погреб

для созревания. Интересно, что некоторая часть спирта испаряется сквозь древесину — ее называют «долей ангелов».

В процессе выдержки спирт приобретает приятный золотистый цвет, богатый аромат с нотками древесины и ванили, становится мягче на вкус, приобретает нотки цветов, фруктов, пряностей. В процессе созревания большую роль играет естественная влажность погреба.

Созревший напиток переливают в стеклянные бутыли, плотно укупоривают и размещают в самом дальнем участке погреба, где они могут храниться десятилетиями.

Бальзам — крепкий алкогольный напиток со своеобразным ароматом, сочетающим запахи трав, специй, ягод, эфирных масел. В бальзамах содержится от 30 до 60 % об. алкоголя. Напиток получают способом настаивания различных ингредиентов на водно-спиртовом растворе. Обычно используется сырье растительного происхождения: листья, корни, семена, плоды, цветки, почки. Могут присутствовать и другие компоненты, например мед, прополис, олений рог и т. д. В состав некоторых бальзамов входит более 40 компонентов, обычно рецептура держится в строгом секрете.

По легенде, первым бальзамом был языческий напиток «сурья». Ведьмы, колдуны и знахари использовали эту загадочную жидкость для колдовства и лечения недугов. Однако информация эта ничем не подтверждена, а первые упоминания о концентрированных травяных настоях на спирту, используемых на территории нашей страны, появились только в XV веке.

Одним из самых известных бальзамов, безусловно, является «Рижский». Кстати, это один из первых бальзамов, которые стали производиться в промышленных масштабах. Составил его рижский аптекарь Абрахам Кунце, используя в качестве основы старинные рецепты травяных настоек. В 1752 году он презентовал напиток императрице Екатерине II, и он пришелся ей по вкусу. Екатерина II разрешила аптекарю изготавливать его в промышленных масштабах. Именно от этого напитка ведет историю известный нам «Рижский бальзам», хотя рецепт современного бальзама уже совсем иной. Он был составлен в 1847 году рижским промышленником Альбертом Вольфшмидтом. Промышленный выпуск этого варианта напитка начался в 1900 году. В 1939 году семья Шрадеров, у которых хранился рецепт бальзама, покинула Латвию, и производство в Риге остановилось. Со временем советские технологи попытались восстановить рецептуру, и в 1950 году им удалось изготовить напиток с такими же вкусовыми качествами, как у оригинала.

Слово «бальзам» переводится с греческого языка как

«ароматическая смола» и означает лечебное средство. Спиртовые травяные настойки народные целители веками использовали для лечения недугов. Вводя в рецептуру напитка травы, ягоды, цветы, создатели пытаются придать ему те или иные целебные свойства. В качестве вяжущих и антисептических средств для лечения заболеваний желудочно-кишечного тракта используются кора дуба, трава зверобоя, шалфей, черника, черемуха. Бодрящий эффект придают напитку кофе, женьшень, элеутерококк, лимонник, левзея. Такие тоники хорошо восстанавливают силы, повышают работоспособность, улучшают иммунитет. Для улучшения аппетита и нормализации пищеварения в бальзамы добавляют корень аира, горечавку, полынь. Для придания бальзамам приятного аромата и вкуса широко используются растения с высоким содержанием эфирных масел: чабрец, розмарин, лимон, апельсин, мята, мелисса и многие другие.

Благодаря активным веществам, содержащимся в растениях, напитки приобретают приятный вкус и полезные свойства и могут использоваться как мягкое лечебное и профилактическое средство. К полезным активным веществам относятся гликозиды, сапонины, биофлавоноиды, антоцианиды, эфирные масла, органические кислоты, алкалоиды, дубильные и вяжущие вещества и т. д. С лечебной целью бальзамы рекомендуется добавлять в чаи, кофе, использовать для ароматизации алкогольных и безалкогольных коктейлей. Но стоит помнить, что чрезмерное употребление бальзамов может принести вред. И дело не только в том, что в напитке содержится алкоголь. Передозировка активных веществ также может вызвать нарушения в работе организма. При использовании бальзама как лечебного средства лучше предварительно проконсультироваться с врачом.

Биттеры, как коньяки и бальзамы, относятся к крепким алкогольными напиткам, которые можно употреблять как самостоятельно, так и в составе разнообразных коктейлей. Однако изначально биттеры были не столько напитком, сколько лекарством.

Основное сырье для их изготовления — это экстракты трав, цветков, кореньев, а также специи и пряности: имбирь, гвоздика, корица, анис, кардамон, горечавка, полынь, кориандр, душица и другие ингредиенты.

Хотя обычно содержание спирта в биттерах достигает 30–45 % об. (в зависимости от рецептуры и производителя может варьироваться от 6 до 60 % об.), они хорошо утоляют жажду, благотворно действуют на органы пищеварения, улучшают аппетит. Часто их сравнивают со спиртовыми травяными

настойками, однако, в отличие от настоек, биттеры не такие сладкие. Дословно с немецкого слово *«bitter»* переводится как «горький».

В качестве самостоятельного напитка биттеры используются редко, их подают как дижестивы — после приема пищи. В качестве закуски к ним подходят десерты и сладости, сглаживающие горьковатый привкус напитка.

Наибольшей популярностью пользуются несколько видов биттеров, о которых стоит рассказать подробнее.

Ангостура приобрела популярность во всем мире благодаря активному использованию в приготовлении коктейлей. Настойку впервые изготовил немецкий доктор Йохан Зигерт в Венесуэле во время войны с Испанией за независимость (нач. XIX века). Он работал главным хирургом в госпитале города Ангостура и решил создать средство, которое будет мощным антисептиком, лекарством от лихорадки, переутомления, инфекционных болезней. Эксперименты с различными компонентами привели к созданию легендарного напитка, названного в честь города. Ангостура был крупным портом, и вскоре моряки, которым пришелся по вкусу биттер и как напиток, и как прекрасное средство от морской болезни, разнесли славу о чудодейственном бальзаме по миру. Вскоре доктор оставил практику и занялся исключительно производством биттера. Точный рецепт ангостуры до сих пор засекречен, известно только, что в ее состав входят горечавка, померанец, имбирь, хина, мускат, гвоздика, кардамон, корица. Содержание алкоголя — 44,5 % об.

Итальянский биттер кампари был изобретен в 60-х годах XIX века Гаспаром Кампари как средство, утоляющее жажду. Он отличается довольно горьким вкусом из-за входящей в рецепт полыни и сока цитрусовых. Благодаря карминовому красителю напиток имеет насыщенный красный цвет. Биттер получил широкое распространение в качестве аперитива, поскольку обладает свойством усиливать аппетит. Содержание спирта в кампари — около 25 % об.

Биттер «Фернет Бранка» также создан в Италии — стране, знаменитой горькими настойками. Рецепт напитка разработали в 1845 году Бернардино и Каролина Бранка как лекарство. Биттер достаточно крепкий — 40 % об. спирта, в его состав входят 27 трав и специй, в том числе алоэ, хина, ревень, мирра, шафран и ромашка. «Фернет Бранка» с равным успехом используется как аперитив, дижестив и компонент коктейлей.

Французский биттер «Бенедиктин» был создан в XVI веке монахами-бенедиктинцами во Франции, его иногда называют ликером из-за жгучего сладко-горького вкуса, который ему

придают сахарный сироп, мед, мелисса, чабрец, мята и другие травы. Ингредиенты смешиваются и настаиваются на коньяке 4 года. Настоящий «Бенедиктин» имеет насыщенный коньячный цвет с зеленым оттенком.

Шартрез также был изготовлен монахами, и рецепт до сих пор хранится в тайне. Напиток бывает двух видов: зеленый и желтый. По слухам, в состав биттера входит около 130 видов лекарственных и ароматных трав, а выдерживают его в специальных дубовых бочках.

Бехеровка — один из обязательных сувениров, которые туристы привозят из Чехии. На родине бехеровка считается культовым напитком. Она была создана карловарским аптекарем Йезефом Бехером как лекарственное средство. Состав напитка до сих пор не разгадан, известно лишь, что изготавливают его с использованием целебной воды Карловых Вар. Биттер можно пить в чистом виде, в составе коктейлей, добавлять в чай, лимонад, другие напитки.

Рецепты коньяков, бальзамов и биттеров

Коньяк с черным чаем. Вариант 1

30 г лимонной или апельсиновой цедры, 20 г сахара, 10 г черного чая, 3 лавровых листа, 5 горошин черного перца, 3–5 бутонов гвоздики, 3 г ванилина, 3 л водки

Цедру мелко нарезать, смешать с остальными ингредиентами, выложить в стеклянную емкость и залить водкой. Дать настояться в теплом темном месте 10 дней. Емкость периодически встряхивать. Готовый коньяк профильтровать, разлить в бутылки и укупорить.

Коньяк с черным чаем. Вариант 2

25 г черного чая, 60 г сахара, 6 горошин душистого перца, 6 горошин черного перца, 3 лавровых листа, 3–4 г ванилина, 15 г молотой корицы, 6 бутонов гвоздики, 3 л водки

Чай и специи перемешать, высыпать на марлевую салфетку, связать ее узлом и опустить в стеклянную емкость с водкой. Дать настояться в темном месте при комнатной температуре 10–11 дней. Затем марлевый мешочек вынуть, напиток профильтровать.

Коньяк с черным чаем. Вариант 3

10 г дубовой коры, 7–8 г черного чая, 5 бутонов гвоздики, 15 г сахара, 3 г ванильного сахара, 500 мл водки

Смешать все ингредиенты, выложить в стеклянную емкость и залить водкой. Дать настояться в темном месте при комнатной температуре 7–8 дней. Готовый напиток профильтровать.

Коньяк с черным чаем. Вариант 4

50 г черного чая, 50 г сахара, 9 лавровых листьев, 18 горошин черного перца, щепотка лимонной кислоты, 3 л водки

Чай и специи измельчить, перемешать, выложить в стеклянную емкость. Добавить сахар и залить водкой. Дать настояться в темном месте при комнатной температуре 9–10

дней. Готовый напиток пропустить через фильтр, разлить в бутылки и укупорить.

Коньяк с черным чаем. Вариант 5

50 г ягод шиповника, 10 г черного чая, 50 г сушеного зверобоя, 30 г дубовой коры, 10 горошин черного перца, 3 л водки

Все специи, чай и сушеный шиповник перемешать, выложить в стеклянную емкость и залить водкой. Поставить в темное место на 38–42 дня. Напиток профильтровать, разлить в бутылки и выдержать в темном прохладном месте 30–40 дней. После этого напиток готов к употреблению.

Коньяк с черным чаем. Вариант 6

15 г черного чая, 8–10 г молотого натурального кофе, 5–7 бутонов гвоздики, 3 горошины душистого перца, 25 г сахара, 3 г ванилина, 3 г корицы, 3 л водки

Чай, кофе и специи измельчить, выложить в стеклянную емкость. Добавить сахар, ванилин, залить водкой. Дать настояться в темном месте при комнатной температуре 14–16 дней. Напиток профильтровать, разлить в бутылки и хранить в темном прохладном месте.

Коньяк с черным чаем. Вариант 7

15 г черного чая, 8–10 г растворимого кофе, 10 г сушеного зверобоя, 2–3 сушеных листика любистка, 2–3 листика мяты, 2 бутона гвоздики, 3 г корицы, 1 л водки

Чай, кофе, травы и пряности измельчить, перемешать, высыпать в стеклянную бутыль и залить водкой. Дать настояться в темном месте при комнатной температуре в течение 7–8 дней. Напиток пропустить через фильтр, разлить в бутылки и дать созреть в темном прохладном месте в течение 28–30 дней.

Коньяк с черным чаем. Вариант 8

10 г черного чая, 5 г молотого кофе, 2–3 лавровых листа, 3 горошины черного перца, 2 бутона гвоздики, 5 г сахара, 1 л водки

Все ингредиенты перемешать и высыпать в стеклянную

посуду. Залить водкой, плотно закрыть, выдержать в темном месте при комнатной температуре 15–20 дней. Готовый напиток профильтровать, разлить в бутылки и дать созреть в течение 18–20 дней.

Коньяк с черным чаем. Вариант 9

300 г изюма, 20 г черного чая, 10 горошин черного перца, 10 горошин душистого перца, 50 г сахара, 5 г ванильного сахара, 1 л крепкого самогона (70–75 %), 1,7–2 л воды

Самогон развести мягкой кипяченой водой. Изюм, чай, специи и сахар выложить в стеклянную посуду, залить смесью самогона с водой. Емкость плотно закрыть, выдержать в темном месте при комнатной температуре 30 дней. Содержимое бутыли взбалтывать 2–3 раза в день. Полученный напиток профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное темное место.

Коньяк из пива и виноградного сока

3 л виноградного сока, 500 мл пива, 500 мл водки, 50 г черного шоколада

Смешать в стеклянной емкости виноградный сок и пиво, взболтать, дать настояться в темном месте 8–9 дней. Затем влить в смесь водку, добавить натертый на мелкой терке шоколад, перемешать и дать настояться 1 месяц. Готовый напиток пропустить через фильтр, разлить в бутылки и укупорить.

Коньяк на травах

30 г померанцевой корки, 15 листьев шалфея, 15–17 листьев майорана, 10 г корня калгана, 10 г фиалкового корня, 7 г имбиря, 3 г корицы, 3 г гвоздики, 1 л 65 %-ного винного спирта, 1 кг сахара, 1,5 л воды, 7–8 л коньяка

Померанцевую корку, травы и пряности измельчить, перемешать, выложить в стеклянную емкость и залить спиртом. Смесь взболтать и дать настояться в темном месте 7–8 дней. Процедить. Из сахара и воды приготовить сироп, остудить. Влить в настойку сироп и коньяк, дать постоять 6–7 часов и профильтровать.

Коньяк с кофе. Вариант 1

5 г растворимого кофе, 40 мл малинового сиропа, 500–600 г граната (1 плод), 200 мл сладкого вина, 500 мл минеральной воды, 500 мл спирта

Из граната выжать сок, смешать с минеральной водой и спиртом, перелить в стеклянную емкость. Добавить растворимый кофе, малиновый сироп и сладкое вино, взболтать. Дать настояться в темном месте 3 дня. Готовый напиток профильтровать.

Коньяк с кофе. Вариант 2

20 г молотого натурального кофе, 10 г чая, 8 г мускатного ореха, 12–14 бутонов гвоздики, 30 г сахара, 10 г варенья или повидла (яблочного, персикового, абрикосового), щепотка ванилина, 3 л водки или самогона

Все ингредиенты перемешать, высыпать в стеклянную посуду, залить водкой. Дать настояться в теплом темном месте 10–12 дней, затем профильтровать.

Коньяк с кофе. Вариант 3

11–12 г растворимого кофе, 15 г сахара, 3 лавровых листа, 5 бутонов гвоздики, 8 горошин черного перца, 3 л водки

Смешать кофе, сахар и специи, выложить в стеклянную емкость и залить водкой. Дать настояться в темном месте 10–12 дней. Готовый коньяк пропустить через фильтр.

Коньяк с кофе. Вариант 4

20 г растворимого кофе, 10 горошин черного перца, 10 бутонов гвоздики, 30 г сахара, 3 г ванили, 200 мл молока, 2,7 л самогона

Все сухие ингредиенты высыпать в стеклянную посуду. Добавить ваниль и молоко, взболтать. Влить самогон, хорошо перемешать. Дать настояться в темном месте 14–18 дней. Готовый напиток профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное темное место.

Коньяк с кофе. Вариант 5

50 г растворимого кофе, 14 бутонов гвоздики, 3 г корицы, 3 г ванилина, 70–80 г сахара, 100 мл воды, 3 л самогона

Кофе и специи выложить в стеклянную емкость. Сахар растворить в теплой воде, влить в емкость к сухим ингредиентам, добавить водку, перемешать. Дать настояться в темном месте 16–18 дней. Готовый напиток пропустить через фильтр, разлить в бутылки и укупорить.

Коньяк с кофе. Вариант 6

170 г молотого натурального кофе, 400 мл воды, 300 г сахара, 1 л водки

В 200 мл воды сварить кофе, дать настояться 24 часа. Кофе перелить в стеклянную емкость, добавить водку, взболтать. Дать настояться в темном месте при комнатной температуре 9 дней. Из оставшейся воды и сахара сварить сироп, снять пену, остудить. Кофейный настой процедить, влить сироп, перемешать. Дать настояться при комнатной температуре 3 дня, затем пропустить через фильтр.

Коньяк с кофе. Вариант 7

50 г молотого кофе, 5 г мускатного ореха, 7 бутонов гвоздики, 7 горошин душистого перца, щепотка ванилина, 120 г сахара, 200 мл молока, 3 л самогона, 100 мл воды

Молоко смешать с самогоном, дать настояться, пока на дне не образуется осадок, затем профильтровать. В 100 мл воды сварить кофе, дать настояться 4–6 часов. Кофейный настой влить в смесь самогона с молоком, добавить специи, сахар и ванилин, взболтать. Дать настояться в темном месте при комнатной температуре 15 дней. Ежедневно встряхивать. Готовый напиток профильтровать.

Бехеровка

5 г корицы, 16–18 бутонов гвоздики, 3 г кардамона, 3 г аниса, 10 горошин черного перца, 30–35 г апельсиновой цедры, 1 л водки, 200 мл спирта, 150 г сахара, 200 мл воды

Пряности и цедру измельчить, выложить в стеклянную бутыль. Соединить спирт и водку, полученной смесью залить пряности. Дать настояться при комнатной температуре в темном месте 8–9 дней. Из воды и сахара сварить сироп, снимая пену, остудить до комнатной температуры. Влить сироп в настойку, перемешать и дать настояться в течение 5–7 дней. Содержимое бутыли регулярно взбалтывать. Готовый напиток профильтровать, разлить в бутылки и укупорить.

Коньяк с шиповником

100 г сушеного шиповника, 1 бутон гвоздики, 50 г сахара, 3 г ванилина, 1 л водки

Шиповник, гвоздику, сахар и ванилин выложить в стеклянную бутыль, залить водкой. Дать настояться в темном месте при комнатной температуре 30 дней. Бутыль периодически встряхивать. Готовый напиток профильтровать.

Коньяк из дубовой коры

500 г дубовых опилок, 50 г дубовой коры, 2 лавровых листа, 2–3 горошины душистого перца, 5 л самогона, сахарный сироп по вкусу

Дубовые опилки, истолченную кору и специи выложить в стеклянную бутыль и залить самогоном. Бутыль поставить в темное место и выдержать при комнатной температуре 10–12 месяцев. Готовый напиток процедить. Затем подсластить небольшим количеством сахарного сиропа, профильтровать и разлить в бутылки.

Настойка «Старка»

120–150 г лимонов, 12 кофейных зерен, 7–8 г мускатного ореха, 30 г дубовой коры, 40–50 г сахара, 2–3 г ванилина, 3 л водки или самогона

Лимоны вымыть, нарезать кружочками и удалить семена. Кофейные зерна мелко размолоть. Лимоны, измельченный кофе, мускатный орех, истолченную дубовую кору, ванилин и сахар перемешать, выложить в стеклянную бутыль, залить самогоном или водкой. Дать настояться в темном месте при комнатной температуре 10–12 дней. Готовую настойку профильтровать,

разлить в бутылки и плотно укупорить.

Бальзам «Волжский»

20 г дубовой коры, 20 г шалфея, 20 г зверобоя, 20 г шишек хмеля, 30 г цветков липы, 30 г мяты, 30 г мелиссы, 500 мл водки, 100 мл коньяка, 30 г липового или цветочного меда

Травы, цветки, шишки хмеля и кору дуба измельчить, выложить в стеклянную бутыль и залить водкой. Дать настояться в темном прохладном месте 14 дней, затем процедить. Влить коньяк, дать настояться 14 дней. Затем добавить мед, оставить еще на 2–3 дня. Готовый бальзам профильтровать, разлить в бутылки и укупорить.

Бальзам «Облепиховый»

30 г шишек хмеля, 20–30 г дубовой коры, 30 г корня одуванчика, 500 мл водки, 120 мл свежевыжатого облепихового сока, 50 мл свежевыжатого калинового сока, 100 мл коньяка, 50 г сахара

Измельчить шишки хмеля, дубовую кору и корни одуванчика, выложить в стеклянную емкость, залить водкой. Дать настояться в темном месте при комнатной температуре 14–15 дней. Настойку процедить, добавить смесь ягодных соков и коньяк. Сахар обжарить на сухой сковороде до коричневого цвета, добавить в напиток, перемешать, чтобы сахар растворился, дать постоять 3–4 часа. Готовый напиток профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное темное место.

Бальзам «Ягодный»

300 г шиповника, 100 г калины, 100–150 г брусники, 30 г душицы, 30 г зверобоя, 30 г цветков липы, 20 г тысячелистника, 1 л водки, 50 г меда

Ягоды очистить от плодоножек, перебрать, вымыть, обсушить. Калину, бруснику и шиповник размять до состояния пюре, выложить в стеклянную бутыль. Добавить измельченные травы: зверобой, душицу, цветки липы и тысячелистник. Влить водку, укупорить, взболтать и поставить в темное место. Дать настояться при комнатной температуре 20–22 дня. Настой процедить, добавить мед, перемешать, дать настояться 1 день. Бальзам

профильтровать до прозрачности, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное темное место.

Бальзам «Праздничный»

60–80 г сушеного чернослива без косточек, 25 г шиповника, 5 г зверобоя, 5 г цветков липы, 4–5 листиков мяты, 3–4 г сосновых почек, 3 бутона гвоздики, щепотка кориандра, 1,2 л водки, 5 г ванильного сахара, 6–8 г прополиса, 50 г меда

Чернослив промыть, обсушить и мелко нарезать. Ягоды шиповника, целебные травы и пряности измельчить, смешать с черносливом, выложить в стеклянную бутыль. Залить небольшим количеством водки, чтобы она полностью покрывала сырье. Емкость плотно закрыть. Выдержать в темном месте при комнатной температуре 30 дней. Оставшуюся водку смешать с медом, прополисом, ванильным сахаром, взболтать, чтобы мед и сахар растворились, и дать настояться 30 дней в темном месте. Травяную настойку процедить через марлю, сложенную в 4–5 слоев, травы переложить в кастрюлю, залить 100–120 мл воды, довести до кипения, остудить и процедить. Полученный отвар соединить с травяной настойкой, влить в медовую настойку, перемешать. Бутыль хорошо укупорить и дать настояться в прохладном темном месте 40–60 дней. Готовый бальзам профильтровать и разлить в подготовленные бутылки.

Бальзам «Знахарь»

20 г тысячелистника, 20 г пустырника, 30 г листьев крапивы, 40 г цветков календулы, 40 г цветков ромашки, 30 г шалфея, 40 г ягод шиповника, 40–50 г цветочного меда, 500 мл самогона, 1 л воды

Целебные травы и ягоды измельчить, засыпать в термос, залить 1 л кипятка и дать настояться 24 часа. Настой процедить, перелить в стеклянную бутыль, добавить самогон и мед, хорошенько взболтать, чтобы мед растворился, укупорить. Дать настояться в темном месте при комнатной температуре 7 дней. Полученный напиток профильтровать, разлить в бутылки и плотно укупорить. Дать бальзаму созреть в темном прохладном месте 14–16 дней, затем его можно употреблять.

Бальзам «Медово-травяной»

20 г сушеных яблок, 10 г лимонной цедры, 5 г ягод можжевельника, 3–4 г ромашки, 10 г чабреца, 1 л водки, 50 г меда

Сушеные яблоки, лимонную цедру, ягоды можжевельника, ромашку и чабрец выложить в бутыль. Влить 500 мл водки, перемешать. Бутыль плотно укупорить и поставить в темное место. Выдержать при комнатной температуре 60 дней, процедить. Добавить оставшуюся водку и мед. Дать настояться 3 месяца. Готовый бальзам профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное темное место.

Бальзам «Целебный»

30 г ромашки, 30 г шалфея, 10 г чабреца, 20 г тысячелистника, 500 мл воды, 40 г плодов шиповника, 20 г сушеных яблок, 20 г лимонной цедры, 500 мл крепкого самогона (70–80 % об.), мед по вкусу

Ромашку, шалфей, чабрец, тысячелистник измельчить, засыпать в термос, залить 500 мл кипятка и дать настояться 24 часа. Полученный настой остудить, процедить, травы отжать. В стеклянную бутыль выложить ягоды шиповника, сушеные яблоки, измельченную цедру, влить травяной настой и самогон, взболтать. Дать настояться в темном месте при комнатной температуре 7–9 дней. Процедить. Добавить мед по вкусу, перемешать, чтобы он растворился. Готовый напиток пропустить через фильтр и разлить в бутылки.

Бальзам «Рижский»

10 г ромашки, 10 г листьев любистка, 10 г цветков лаванды, 10 г майорана, 10 г мяты, 10 г полыни, 10 г розмарина, 10 г чабера, 10 г иссопа, 10 г листьев дикой рябины, 10 г тысячелистника, 10 г корня дягиля, 10 г корня валерианы, 10 г ягод можжевельника, 1,2 л 70 %-ного винного спирта, сахар

Для эссенции: *1 мл масла тысячелистника, 30 мл лаврового масла, 30 мл масла богородской травы, 30 мл тимьянового масла, 30 мл можжевелового масла, 15 мл масла мяты перечной, 15 мл масла кудрявой мяты, 15 мл масла английского перца, 15 мл дягильного масла, 15 мл валерианового масла, 15 мл масла аира, 25 мл масла майорана, 30 мл масла укропа, 8 мл тминного масла, 8 мл шалфейного масла, 420 мл 90 %-ного винного спирта*

Для травяного настоя измельчить все перечисленные травы,

выложить в стеклянную бутыль, залить спиртом и дать настояться в темном месте 8 дней. Полученный настой процедить, траву отжать. В настой добавить немного жженого сахара, хорошо перемешать и профильтровать. Для эссенции все масла соединить, добавить спирт, хорошо взболтать до получения однородной эмульсии. Соединить травяной настой с эссенцией из расчета на 1 л настоя 30 мл эссенции, перемешать. По желанию бальзам можно подкрасить настойкой шафрана или жженым сахаром и профильтровать. Готовый бальзам разлить в бутылки.

Бальзам «Похмельный»

50 г корня щавеля, 50 г корня лопуха, 30 г хвоща полевого, 30 г мяты, 30 г пустырника, 1 л водки, 100 мл коньяка, 50 г меда

Коренья вымыть, обсушить и мелко нарезать. Травы измельчить, смешать с кореньями. Выложить смесь в стеклянную бутыль, залить водкой. Дать настояться 20–22 дня в темном месте при комнатной температуре. Полученный настой процедить, добавить коньяк и мед, перемешать, дать настояться 2 дня. Готовый бальзам профильтровать и разлить в бутылки.

Бальзам «Карпатский»

20 г плодов боярышника, 50 г плодов рябины (собранной после заморозков), 50 г плодов шиповника, 15 г корня девясила, 10 г листьев черники, 10 г пустырника, 5 г ромашки, 3 бутона гвоздики, 500 мл водки, сироп черники по вкусу

Плоды, травы и специи измельчить, выложить в стеклянную посуду, залить водкой, укупорить и дать настояться в темном месте при комнатной температуре 18–20 дней. Полученный настой процедить, травы отжать. Добавить по вкусу черничный сироп, перемешать, через 3 часа профильтровать. Готовый бальзам разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное темное место.

Бальзам «9 сил»

30–40 г плодов шиповника, 10 г корня девясила, 10 г листьев мяты, 5 г цветков лаванды, 10 г чабреца, 10 г семян укропа, 10 г тмина, 10 г аниса, 5 г кардамона, 5 бутонов гвоздики, щепотка мускатного ореха, 1 л водки, вишневый сок, мед, лимонная цедра по вкусу

Травы, плоды и пряности измельчить, добавить лимонную цедру по вкусу и залить водкой. Дать настояться в темном прохладном месте 12 дней. Полученный настой процедить, сырье отжать. Добавить к настою мед и вишневый сок по вкусу, перемешать, дать настояться 4 часа и профильтровать. Готовый бальзам разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное темное место.

Бальзам «Старинный»

5 г крапивы, 5 г листьев мать-и-мачехи, 5 г полыни, 10 г мелиссы, 10 г цветков липы, 10 г корня валерианы, 10 г корня алтея, 30–40 г плодов шиповника, 30 г ядер грецкого ореха, 800 мл коньяка, 300 мл яблочного сока, 40 г меда, спирт

Травы, плоды, коренья и орехи измельчить, выложить в стеклянную бутыль, залить смесью яблочного сока и коньяка. Дать настояться в темном месте 15–17 дней. Полученный настой процедить, сырье отжать. Добавить к настою мед по вкусу, долить спирт до крепости напитка 42–45 % об., дать настояться 2 дня. Готовый бальзам профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное темное место.

Бальзам «Лесной»

80–100 г перегородок грецких орехов, 100 г шелухи кедровых орехов, 100 г плодов шиповника, 200 г сушеных яблок, 50 г плодов черемухи, 50 г рябины, 30–40 г тимьяна, 50 г крапивы, 20 г корня пиона, 20 г цветков календулы, 10–15 г корня калгана, 15–20 г листьев толокнянки, 10 г корня синюхи голубой, 20 г корня родиолы розовой, 15 г лугового клевера, 15–20 г иван-чая, 10 г кукурузных рылец, 5 г володушки золотистой, 10 г душицы, 5 г зверобоя, 8 г мускатного ореха, 5 г корицы, 5 мл настойки пустырника, 5 г молотого кофе, 5 г черного чая, 1,5 л водки, ягодный сироп (облепиховый, земляничный, черничный)

Все сухие ингредиенты измельчить, выложить в стеклянную бутыль. Добавить настойку пустырника и залить небольшим количеством водки, чтобы сырье было полностью покрыто жидкостью. Плотно закрыть и дать настояться в темном прохладном месте 50–60 дней. Содержимое бутыли периодически взбалтывать. Полученный настой слить, травы отжать. Влить в настой оставшуюся водку, перемешать, дать постоять еще 5–6

дней. Добавить ягодный сироп в пропорции 1:1 (можно поровну каждого вида, можно только один какой-либо вид), через 3 часа профильтровать. Готовый бальзам разлить в бутылки и укупорить.

Бальзам «Рецепт молодости»

10 г вербены, 5 г мускатного ореха, 5 г имбиря, 200 мл сока черной смородины, 600 мл коньяка, 20 г меда, винный спирт

Смешать вербену, мускатный орех и имбирь, выложить в стеклянную емкость. Залить смесью коньяка и смородинового сока. Выдержать в темном прохладном месте 15 дней, затем процедить. Добавить в настой мед и спирт, доведя крепость напитка до 40–45 % об., выдержать при комнатной температуре 24 часа, профильтровать. Готовый бальзам разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное темное место.

Бальзам «Богдан»

5 бутонов гвоздики, 20 г ягод терна, 10 г зверобоя, 5 г корицы, 5 г кардамона, 5 г имбиря, 3 лавровых листа, 7–8 г мускатного ореха, 10 г веточек черной смородины, 30 г плодов шиповника, 200 мл яблочного сока, 700 мл коньяка, 40 г меда, спирт

Травы, пряности и плоды измельчить, выложить в стеклянную бутыль, залить смесью коньяка и яблочного сока. Дать настояться в темном прохладном месте 15–17 дней. Настой процедить, травы отжать. Добавить к настою мед, перемешать, выдержать 6 часов и профильтровать. Долить в бальзам винный спирт, доведя напиток до крепости 42–45 % об., перемешать. Разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное темное место.

Бальзам «Хвойный»

80–100 г зеленых сосновых шишек (собранных до начала июля), 600 г меда, 10 мл настойки прополиса, водка

Засыпать шишки в стеклянную банку объемом 3 л, заполнив ее на 2/3 объема, залить жидким медом и поставить в освещенное солнцем место. Банку регулярно встряхивать. Дать настояться 2–3 недели. Медовый настой слить в другую посуду, закрыть и поставить в холодное место. Шишки залить водкой, чтобы она полностью их покрыла, плотно закрыть и дать настояться 2–4

недели в темном месте, периодически встряхивая. Слить водочный настой, добавить к нему медовый, влить настойку прополиса. Все перемешать, дать настояться 4–5 часов, профильтровать. Готовый бальзам разлить в бутылки и укупорить.

Лимонный биттер

35–40 г лимонной цедры, 10 г апельсиновой цедры, 3–4 г корня горечавки, 10 г измельченного корня имбиря, 6 стручков кардамона, 3–4 г кориандра, 350 мл самогона (72–75 % об.)

Измельченную цедру смешать с кореньями и пряностями, выложить в стеклянную посуду и залить самогоном. Емкость укупорить. Дать настояться в темном месте при комнатной температуре 7–9 дней. Содержимое емкости ежедневно взбалтывать. Полученный настой процедить. Оставшуюся в емкости смесь цедры и пряностей залить 350 мл воды, поставить на слабый огонь и варить 10 минут. Отвар остудить, процедить, добавить к спиртовому настою, перемешать. Выдержать еще 7 дней в темном месте, после чего профильтровать. Готовый бальзам разлить в бутылки и укупорить.

Ароматический биттер

40 г свежего имбиря, 10 г корицы, 3–4 бутона гвоздики, 2–3 звездочки бадьяна, 7–9 стручков кардамона, 5 горошин ямайского перца, щепотка кориандра, 3–4 г сушеной цедры лайма, 250 мл канадского виски, сахар по вкусу

Пряности растолочь, корень имбиря натереть на терке, перемешать и выложить в стеклянную емкость. Влить виски. Дать настояться в темном прохладном месте 3 недели. Содержимое банки ежедневно взбалтывать. Полученный настой процедить, сырье отжать. Добавить жженый сахар по вкусу, перемешать, чтобы он полностью растворился, дать настояться 5 часов и профильтровать. Готовый бальзам разлить в бутылки и укупорить.

Апельсиновый биттер

700–800 г апельсинов, 2 г корня лапчатки, 3 г корня девясила, 1–2 звездочки аниса, 3 г кориандра, 4 стручка кардамона, 350 мл водки или белого рома, сахарный сироп по вкусу

С апельсинов снять цедру, а с одного апельсина снять кожуру. Цедру и кожуру мелко нарезать. Пряности и коренья измельчить. Выложить все ингредиенты в стеклянную емкость, залить водкой или ромом. Выдержать в темном месте 25–28 дней, ежедневно встряхивая. Полученный настой процедить, сырье отжать. Добавить сахарный сироп по вкусу, перемешать, дать настояться 3 дня и пропустить через фильтр. Готовый бальзам разлить в бутылки и укупорить.

Ликеры

Ликер — это сладкий алкогольный напиток, содержание сахара в котором колеблется от 25 до 60 %, а крепость составляет 15–75 % об. Он отличается ярко выраженным запоминающимся вкусом.

Первые ликеры появились в эпоху Средневековья, когда аптекари и монахи пытались создать эликсир жизни. Сначала такие средства, настоянные на целебных травах и содержащие сок плодов и ягод, использовались для лечения различных недугов, но благодаря приятному вкусу и аромату вскоре стали популярны как изысканные алкогольные напитки.

Ликеры можно употреблять как самостоятельный напиток в качестве дижестива, вместе с кофе и чаем, или добавлять в разнообразные коктейли. Ликеры отлично сочетаются с любыми соками и сиропами, пряными травами, молочными продуктами: молоком, сливками, мороженым. Часто ликеры применяют в кондитерской промышленности для пропитывания выпечки и обогащения вкуса изделий.

Ликеры традиционно разделяют на три группы:

— десертные (содержание сахара 25–30 %, крепость 25–30 % об.);

— крепкие (содержание сахара 30–50 %, крепость 35–45 % об.):

— крем-ликеры (содержание сахара 50–60 %, крепость 15–23 % об.).

Крепкие ликеры до сих пор готовят по старинным рецептам. Крем-ликеры получили распространение только в середине XX века, для них характерна густота, большое количество сахара и наличие таких ингредиентов, как яичные желтки и сливки.

Ликеры изготавливают двумя способами:

— настаивание — вымачивание фруктов, ягод, трав, цветков и пряностей в водке, спирте, бренди, коньяке, самогоне. Процесс вымачивания может длиться несколько месяцев, затем полученную смесь процеживают, добавляют в нее мед, сахар, подготовленную воду и другие ингредиенты;

— перегонка — сырье выдерживают в алкоголе сравнительно недолгое время (от 8–10 часов до 7 дней), затем полученный настой фильтруют и дистиллируют.

Готовый ликер должен постоять, чтобы приобрести тонкий аромат и вкус. Время выдержки может составлять от 6 месяцев до 2 лет.

Практически любой ликер можно приготовить в домашних

условиях, если правильно подобрать сырье и соблюдать технологический процесс. В качестве сырья нужно использовать только свежие травы и специи. Все ягоды и плоды должны быть очень спелыми, сочными, без повреждений, гнили и плесени.

Срок годности фруктовых ликеров — 1–1,5 года, потом они начинают темнеть, их вкус меняется. Особенно велик риск, если бутылка закупорена недостаточно герметично.

Рецепты ликеров

Абрикосовый ликер. Вариант 1

500 мл свежевыжатого абрикосового сока, 500 мл спирта или крепкого самогона, 1 кг сахара, 10 г ванильного сахара, корица или гвоздика по вкусу

Сок из спелых абрикосов процедить, соединить с алкоголем, перемешать. Добавить сахар, ванильный сахар, щепотку гвоздики или корицы по желанию. Перемешать, чтобы сахар полностью растворился. Полученный ликер процедить, разлить в бутылки, плотно укупорить и поставить на 3–4 недели в прохладное место.

Абрикосовый ликер. Вариант 2

1 кг абрикосов, 750 мл спирта или водки, 1 кг сахара, 1,5 л воды, щепотка корицы

Спелые и перезревшие абрикосы вымыть, обсушить, удалить косточки. Половинки абрикосов размять в пюре, из косточек достать ядрышки, растолочь и добавить к абрикосовому пюре. Абрикосовую массу залить спиртом или водкой и выдержать 7 дней. Емкость ежедневно взбалтывать 1–2 раза. Из сахара и воды приготовить сироп, добавить щепотку корицы, снять с огня и остудить. Сироп влить в абрикосовый настой, перемешать, дать постоять 4–5 часов и профильтровать. Готовый ликер разлить в бутылки и укупорить.

Абрикосовый ликер. Вариант 3

1 кг абрикосов, 500 г сахара, 1 л воды, 125 мл рома или коньяка, 250 мл спирта, щепотка ванилина

Очень спелые сладкие абрикосы вымыть, удалить косточки. Выложить половинки абрикосов в кастрюлю, засыпать сахаром, дать постоять 24 часа. Затем влить воду, поставить на небольшой огонь и варить 10–15 минут. Отвар остудить, процедить, абрикосы отжать. В полученный напиток добавить ром, спирт, ванилин, тщательно взболтать, дать настояться 5 часов и профильтровать. Готовый ликер разлить в бутылки, плотно укупорить и дать настояться в прохладном месте 2 месяца.

Айвовый ликер. Вариант 1

500 г спелой айвы, 150 г сахара, 1 капля ванильной эссенции, 700–800 мл водки

Айву вымыть, обсушить, натереть на крупной терке, выложить массу в стеклянную банку и залить водкой. Банку закрыть плотной крышкой и поставить на 3 недели на хорошо освещенное солнцем место. В айвовую настойку добавить сахар, хорошо перемешать и оставить еще на 7–8 дней. Емкость периодически встряхивать, чтобы сахар растворился. Настойку слить, массу отжать. Полученный напиток профильтровать через 4–5 слоев марли, добавить ванильную эссенцию, перемешать. Готовый ликер разлить в бутылки и плотно укупорить.

Айвовый ликер. Вариант 2

2 кг спелой айвы, 500 мл спирта, 25 г корицы, 25 бутонов гвоздики, 20 г кожуры лимона, миндаль по вкусу, 1 кг сахара

Айву вымыть, обсушить, натереть на крупной терке или мелко нарезать. Выложить айву в кастрюлю, добавить 120–150 мл воды, тушить до мягкости. Массу остудить, выжать из нее сок, профильтровать через 4–5 слоев марли. В сок влить спирт, добавить корицу, гвоздику, кожуру лимона, толченый миндаль и сахар, перемешать, чтобы сахар полностью растворился. Напиток разлить в бутылки и укупорить. Поставить бутылки на 40–50 дней на солнечное место. Готовый ликер профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и дать настояться в прохладном месте 6 месяцев.

Анисовый ликер

40 г аниса, 5 горошин кориандра, 5 г корицы, 1 л спирта, 400 г сахара, 500 мл воды

В стеклянную посуду с узким горлышком — бутыль или банку — выложить пряности, залить спиртом, плотно закрыть, взболтать и дать настояться при комнатной температуре 55–60 дней. Из сахара и воды сварить сироп, снимая пену, остудить. Сироп влить в настой, перемешать и выдержать еще 12–14 дней, периодически взбалтывая жидкость. Готовый ликер профильтровать, разлить в бутылки и плотно укупорить.

Апельсиновый ликер. Вариант 1

350–400 г апельсиновой цедры, 300 мл апельсинового сока, 500 мл спирта, 1 кг сахара, 1,5 л воды

Цедру натереть на терке, залить спиртом и апельсиновым соком, перемешать. Емкость с напитком закрыть и поставить в солнечное место на 3 недели. Из сахара и воды сварить сироп, остудить до комнатной температуры. Влить сироп в настой, перемешать, дать постоять 2–3 часа и профильтровать. Готовый ликер разлить в бутылки и укупорить.

Апельсиновый ликер. Вариант 2

2,6–3 кг апельсинов, 2 л водки, 1,5 кг сахара, 6–10 г корицы

Апельсины вымыть, очистить. Из мякоти апельсинов отжать сок, добавить водку и сахар, взболтать, чтобы сахар растворился. Напиток перелить в стеклянную емкость. Корицу и апельсинные корки положить в мешочек из марли, опустить в банку с напитком, закрыть крышкой. Поставить в темное место на 42–45 дней. Затем мешочек со специями вынуть, ликер профильтровать до прозрачности, разлить в бутылки и укупорить.

Апельсиновый ликер. Вариант 3

300 г апельсинов, 750 г сахара, 200 мл воды, 250 г глюкозы, 1,2 л спирта

Апельсины вымыть, нарезать вместе с кожурой, удалить зернышки, пюрировать блендером. В пюре влить 200 мл спирта, перемешать, выдержать в темном месте 3–5 дней, затем процедить и отжать мякоть. Из сахара и воды сварить густой сироп, снять пену, добавить глюкозу, довести до кипения и остудить. Затем еще 2–3 раза вскипятить и остудить сироп. Остывший сироп соединить с апельсиновой настойкой, влить оставшийся спирт, тщательно перемешать, дать настояться 5 часов и профильтровать. Готовый ликер разлить в бутылки и плотно укупорить. Перед употреблением выдержать в темном прохладном месте не менее 3 месяцев.

Апельсиновый ликер. Вариант 4

250–300 г апельсинов, 1 л водки, 400 г сахарной пудры

В стеклянную банку большого объема влить водку, добавить сахарную пудру, перемешать. Апельсин перевязать белой хлопковой или льняной нитью, подвесить в банке так, чтобы он оставался над водкой. Банку плотно закрыть и поставить в солнечное теплое место. Держать, пока апельсин не затвердеет и засохнет, а водка не приобретет золотистый оттенок. Готовый ликер разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в темное место.

Ликер с апельсиновой цедрой

60 г цедры апельсина, 1 л молока, 700 мл воды, 750 г сахара, 1 л спирта или крепкого самогона

Апельсиновую цедру мелко нарезать, залить молоком и 300 мл воды, довести до кипения и сразу снять с огня. Влить спирт или самогон, перемешать. Из оставшейся воды и сахара приготовить сироп, снять пену и остудить до комнатной температуры. Смешать сироп с настоем, перелить в стеклянную банку. Горлышко банки накрыть пергаментной бумагой, обвязать бечевкой, поставить на 8 дней в солнечное место. Ежедневно встряхивать. Затем перенести банку в темное место и дать настояться еще 6–8 недель. Готовый ликер профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное темное место.

Апельсиново-лимонный ликер

300 г апельсинов, 150 г лимонов, 250 г сахара, 250 мл воды, 600 мл рома или коньяка

Из сахара и воды сварить сироп, снять пену, остудить. Из апельсинов и лимонов выжать сок, соединить с сиропом, перемешать. Добавить цедру ½ апельсина и всю лимонную цедру (цедру нужно предварительно выдержать 20–30 минут в теплой воде). Полученный напиток с цедрой поставить на слабый огонь, довести до кипения и сразу снять с огня. Дать остыть до комнатной температуры, профильтровать. Влить в сироп ром или коньяк, перемешать. Готовый ликер разлить в бутылки и укупорить.

Апельсиново-лимонный ликер со специями

400 г апельсинов, 150–180 г лимонов, 2–3 бутона гвоздики, 4–5 стручков кардамона, 3–4 горошины черного перца, 600 мл густого сахарного сиропа, 1 л водки

Апельсины и лимоны вымыть, нарезать кусочками, добавить пряности, залить 200–250 мл воды, поставить на огонь и довести до кипения. Кипятить 3–5 минут. Затем снять с огня, остудить. Добавить густой сахарный сироп, водку, перемешать. Массу перелить в стеклянную банку, плотно закрыть, поставить в теплое место на 20 дней. Готовый ликер профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное темное место.

Ликер «Кюрасо». Вариант 1

1 кг яблок, 1,2 кг апельсинов, 400 г лимонов, 15 г аниса, 4 г гвоздики, 2 г корицы, 2 л спирта, 1 кг сахара, 3 л воды

Фрукты вымыть, обсушить. С яблок срезать кожуру с небольшим слоем мякоти, с апельсинов и лимонов снять цедру. Цедру и яблочную кожуру нарезать. Мякоть апельсинов и лимонов измельчить, добавить цедру и яблочную кожуру, перемешать и положить в стеклянную банку. Влить спирт, дать настояться 1 неделю. Полученную настойку процедить. Из сахара и воды сварить сироп, снять пену, остудить до комнатной температуры. Соединить сироп с настоем, добавить анис, гвоздику, корицу, тщательно перемешать. Дать настояться 25–27 дней. Готовый ликер профильтровать, разлить в бутылки и укупорить.

Ликер «Кюрасо». Вариант 2

100 г апельсиновой цедры, 50 г сушеных апельсиновых корок, 1 л рома или водки, 350 г сахара, 400 мл воды

Сушеные апельсиновые корки измельчить, положить в стеклянную емкость. Залить ромом или водкой, дать настояться при комнатной температуре 6 недель. Из сахара и воды сварить сироп, снимая пену, остудить. Сироп соединить с настоем, добавить мелко нарезанную свежую цедру, выдержать 3 дня при комнатной температуре и профильтровать. Готовый ликер разлить в бутылки и укупорить.

Барбарисовый ликер

500 г барбариса, 15 г лимонных корок, 5 г корицы, 3 бутона гвоздики, 1 л водки, 250 г сахара, 200 мл воды

Барбарис вымыть, обсушить, размять. В ягодную массу добавить пряности и лимонные корки, перемешать. Массу положить в стеклянную банку, влить водку, перемешать. Банку плотно закрыть крышкой. Дать настояться при комнатной температуре 10 дней. Полученный настой процедить, ягоды отжать. Из сахара и воды сварить сироп, снять пену и остудить до комнатной температуры. Смешать сироп с настоем, дать постоять 5 часов и профильтровать. Готовый ликер разлить в бутылки, укупорить, поставить для хранения в прохладное темное место.

Ванильный ликер

5 г ванили, 4 г корицы, 3 бутона гвоздики, 3 л спирта, 1,3 л воды, 2 кг сахара

Пряности и ваниль положить в стеклянную емкость, залить спиртом и 700 мл кипяченой воды, взболтать. Поставить на 2 недели в теплое, хорошо освещенное солнцем место. Полученный настой процедить. Из 600 мл воды и сахара сварить сироп, снять пену, остудить до комнатной температуры. Соединить настой с сахарным сиропом, перемешать, через 5 часов профильтровать. Готовый ликер разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное темное место.

Ванильно-коньячный ликер

2 л коньяка, 2–3 пакетика ванилина, 1 кг сахара, 2 л воды

В коньяк добавить ванилин, перемешать. Перелить в стеклянную емкость, закрыть пробкой и оставить на 15 дней при комнатной температуре. Из воды и сахара сварить сироп, снять пену и остудить до комнатной температуры. Сироп влить в коньячно-ванильный настой, перемешать. Дать напитку настояться 2–3 часа, профильтровать. Готовый ликер разлить в бутылки и укупорить.

Вишневый ликер

1 кг вишен, 300 г сахара, 1 л водки

Вишни очистить от плодоножек, вымыть, обсушить, наколоть

каждую булавкой в 2–3 местах и уложить в стеклянную банку. Ягоды немного утрамбовать, засыпать сахаром и залить водкой. Банку плотно закрыть крышкой. Выдержать в темном месте 2–3 месяца. Полученный ликер профильтровать, разлить в бутылки и укупорить.

Виноградный ликер

1 кг темного винограда, 300 г сахара, 1 л водки

Виноград снять с кистей, ополоснуть, обсушить, немного помять, чтобы ягоды только треснули. Выложить ягоды в стеклянную банку, засыпать сахаром и залить водкой. Банку встряхнуть, плотно укупорить и выдержать в прохладном темном месте 3 месяца. Готовый ликер пропустить через фильтр, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное темное место.

Виноградный ликер с пряностями

1 л виноградного сока, 1 л водки, 1 кг сахара, 7 г черного чая, 5 лавровых листьев, 5 горошин черного перца, 2 г ванилина

Пряности и чай смешать, выложить в стеклянную емкость, добавить сахар, ванилин и залить смесью водки и виноградного сока. Емкость плотно закрыть и поставить в темное место. Посуду периодически встряхивать. Через 6–7 дней ликер профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное темное место.

Вишневый ликер. Вариант 1

2 кг вишен, 1 кг сахара, 1 л сахарного сиропа, 2 л спирта

Вишни вымыть, удалить плодоножки, косточки не вынимать. Ягоды выложить в стеклянную бутыль, пересыпая каждый слой сахаром. Завязать горлышко бутыли чистой тканью и выдержать 25–30 дней в темном месте при комнатной температуре. Выделившийся сок слить, вишни отжать. Полученный сироп процедить. Смешать 1 л вишневого сиропа с 1 л готового сахарного сиропа и 2 л спирта, взболтать, дать постоять 3–4 часа и пропустить через фильтр. Готовый ликер разлить в бутылки и укупорить.

Вишневый ликер. Вариант 2

10 вишневых косточек, 300 мл рома, 500 мл красного сухого вина, 100 мл белого сухого вина, 250 г сахара, 100 мл воды, 5 г ванилина

Вишневые косточки истолочь, засыпать в стеклянную бутыль. Залить ромом, красным и белым вином. Из сахара и воды приготовить сироп, снять пену, остудить и влить в бутыль. Добавить ванилин, взболтать. Емкость герметично укупорить, поставить в темное место на 6 недель. Содержимое бутыли ежедневно взбалтывать. Готовый ликер профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное темное место.

Вишневый ликер. Вариант 3

2 кг вишен, 1 кг сахара, 10 г ванильного сахара, 6 листьев вишни, 6–7 бутонов гвоздики, корица, мускатный орех, 750 мл водки

Вишни вымыть, обсушить, удалить плодоножки и косточки, выложить в бутыль с широким горлом, засыпать сахаром и ванильным сахаром. Добавить вымытые вишневые листья, пряности, встряхнуть емкость, чтобы все перемешалось. Бутыль закрыть и поставить на солнце на 8–10 дней. Содержимое бутыли ежедневно встряхивать. Затем влить в бутыль водку, перемешать, плотно закрыть и дать настояться в темном месте 4–5 недель. Готовый ликер профильтровать, разлить в бутылки и укупорить.

Вишнево-инжирный ликер

2 кг вишен, 3 кг инжира, 15 г апельсиновой цедры, 15 г лимонной цедры, 5 г корицы, 3 бутона гвоздики, 20 г миндаля, 500 г сахара, 2 л водки

Инжир вымыть, разрезать на половинки и уложить в стеклянную бутыль. Вишни вымыть, удалить косточки и плодоножки, выложить к инжиру. Добавить измельченную апельсиновую и лимонную цедру, корицу, гвоздику, толченый миндаль и сахар. Все ингредиенты тщательно перемешать. Поставить емкость в хорошо освещенное солнцем место на 50–60 дней. Содержимое бутыли периодически встряхивать. Полученный сироп слить, ягоды отжать. К сиропу добавить водку,

выдержать 5–6 часов и профильтровать. Готовый ликер разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное темное место.

Дынный ликер

4 кг дыни, 1 л спирта, сахар и лимонная кислота по вкусу

Дыню очистить от кожуры и косточек, нарезать мелкими кусочками или натереть на терке и отжать сок. Должно получиться около 1 л сока. Дынный сок смешать с лимонной кислотой, добавить сахар по вкусу, перемешать, чтобы сахар растворился. Подготовленный сок перелить в стеклянную емкость, добавить спирт, перемешать и выдержать в темном прохладном месте 6 дней. Готовый ликер осторожно слить с осадка, профильтровать, разлить в бутылки и укупорить.

Грушевый ликер

1 кг груш, 1,2 кг сахара, 1 л воды, 2 г грушевой эссенции, 5 г лимонной кислоты, 1,3 л винного спирта

Спелые груши без повреждений вымыть, обсушить, мелко нарезать или натереть на крупной терке. Грушевую массу выложить в банку, залить 1 л винного спирта и дать настояться в течение 10 дней. Затем массу процедить и хорошенько отжать. Из воды и сахара приготовить сироп на слабом огне, снять пену и остудить до комнатной температуры. В грушевый настой добавить остывший сахарный сироп, грушевую эссенцию, лимонную кислоту и оставшиеся 300 мл спирта. Все тщательно перемешать, дать настояться 4–5 часов и профильтровать. Готовый ликер разлить в бутылки и укупорить.

Грушевый ликер с пряностями

1 кг груш, 3 г мускатного ореха, 1–2 бутона гвоздики, 10 г ванильного сахара, 1 л спирта, 1 кг сахара, 500 мл воды

Спелые груши, желательно ароматных сортов, вымыть, обсушить, натереть на терке или измельчить в комбайне. Грушевое пюре залить 500 мл спирта и 250 мл воды, дать настояться при комнатной температуре 7–8 дней. Затем протереть через мелкое сито или процедить через 3 слоя марли. Из сахара и оставшейся воды приготовить сироп, снять пену,

остудить. Влить сироп в грушевый настой, добавить оставшийся спирт, измельченные пряности и ванильный сахар, дать настояться 10–12 часов. Готовый ликер профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное темное место.

Грушевый ликер с миндалем

3 кг груш, 1,5 л спирта, 15 г миндаля, 1–2 г ванилина, 2 бутона гвоздики, 2 г корицы, 1 кг сахара, 1,5 л воды

Сочные спелые груши без повреждений вымыть, удалить плодоножку и сердцевину, нарезать небольшими кусочками и выложить в стеклянную бутыль. Залить груши спиртом, перемешать. Добавить толченый миндаль, пряности, закрыть плотной крышкой и дать настояться при комнатной температуре 10 дней. Ежедневно содержимое бутыли взбалтывать. Из сахара и воды приготовить сироп, снять пену, остудить. Влить сироп в грушевый настой, дать постоять еще 10 дней, ежедневно взбалтывая смесь. Готовый ликер профильтровать и разлить в бутылки. Перед употреблением дать настояться 2 месяца.

Кизиловый ликер

1 кг спелого кизила, 1 л спирта, 500 г сахара, 200 мл воды

Кизил очистить от плодоножек, вымыть, обсушить, выложить в стеклянную емкость, залить спиртом и плотно укупорить. Дать настояться при комнатной температуре 14 дней. Полученный настой процедить. Из сахара и воды сварить сироп, снять пену и остудить до комнатной температуры. Влить сироп в спиртовой настой, перемешать, через 5 часов профильтровать. Готовый ликер разлить в бутылки, плотно укупорить и поставить для созревания в темное прохладное место на 2–3 месяца.

Ежевичный ликер

1 кг ежевики, 1 л водки, 1,5 кг сахара, 1,5 л воды

Спелую ежевику очистить от плодоножек, перебрать, выложить в стеклянную емкость. Ягоды залить водкой, емкость закрыть и поставить в хорошо освещенное солнцем место. Дать настояться 5–6 недель. Полученный настой процедить, ягоды отжать. Из сахара и воды приготовить сироп, снять пену и

остудить до комнатной температуры. В ежевичный настой влить сироп, выдержать 3–4 часа, затем профильтровать. Готовый ликер разлить в бутылки и укупорить.

Земляничный ликер

1 кг земляники, 1 кг сахара, 500 мл воды, 500 мл водки

Смешать сахар с водой, поставить смесь на огонь и довести до кипения. Положить в сироп вымытую и очищенную от плодоножек землянику, кипятить на слабом огне 3–5 минут, остудить. Перелить в стеклянную посуду, плотно закрыть, поставить в солнечное место и выдержать 10–12 дней. Сироп процедить, ягоды отжать. Сироп соединить с водкой, выдержать 5 часов и профильтровать. Готовый ликер разлить в бутылки и укупорить.

Землянично-ванильный ликер

3 кг земляники, 1,5 л спирта или крепкого самогона, 400 мл воды, 600 г сахара, 50 г ванильного сахара

Землянику очистить от плодоножек, вымыть и разделить на две равные части. Одну половину залить спиртом или самогоном, дать настояться в теплом месте 2–3 дня. Оставшиеся ягоды залить водой и дать настояться в теплом месте 3 дня. Затем оба настоя процедить. В водный настой добавить сахар и приготовить на слабом огне сироп, снять пену, остудить. Сироп соединить со спиртовым настоем, взболтать, выдержать 5 часов и профильтровать. Готовый ликер разлить в бутылки и укупорить.

Ликер из инжира

1 кг спелого инжира, 1 л спирта, 800 мл воды, 1 кг сахара, 6–10 г ванильного сахара

Спелые плоды вымыть, обсушить, немного размять и залить спиртом. Дать постоять в теплом месте 4 дня. Полученный настой слить, ягоды хорошо отжать. Из воды и сахара сварить сироп, снять пену, остудить. Сироп соединить с настоем, добавить ванильный сахар, перемешать и дать постоять при комнатной температуре 8–10 часов. Готовый ликер профильтровать, разлить в бутылки и укупорить. Перед употреблением выдержать 1,5–2 месяца.

Клубничный ликер. Вариант 1

2 кг спелой клубники, 3–3,5 л крепкого самогона или спирта, 1 кг сахара, 800 мл воды

Ягоды перебрать, ополоснуть, удалить плодоножки и засыпать в стеклянную емкость. Залить клубнику самогоном или спиртом, поставить в хорошо освещенное солнцем место на 35–40 дней. Содержимое бутыли регулярно взбалтывать. Полученный настой процедить, ягоды отжать. Из сахара и воды приготовить сироп, снять пену, остудить. Соединить сироп с клубничным настоем, выдержать 5 часов, профильтровать. Готовый ликер разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное темное место.

Клубничный ликер. Вариант 2

2 кг клубники, 1 л коньяка или рома, 1 кг сахара, 800 мл воды, 2 стручка кардамона, щепотка ванилина

Ягоды очистить от плодоножек, вымыть, обсушить, выложить в стеклянную банку и залить коньяком или ромом. Плотно закрыть емкость и выдержать в темном месте при комнатной температуре 9–10 дней. Полученный настой процедить, ягоды отжать. Из сахара и воды приготовить сироп, добавить кардамон и ванилин, прокипятить 2–3 минуты и остудить. Соединить сироп с ягодным настоем, перемешать, дать постоять 5–6 часов и профильтровать. Готовый ликер разлить в бутылки и укупорить.

Клубничный ликер. Вариант 3

1 кг клубники, 200 г земляники, 5 г ванильного сахара, 1 л коньяка, 1 кг сахара, 500 мл воды

Клубнику и землянику перебрать, вымыть, удалить плодоножки и выложить в стеклянную емкость. Добавить ванильный сахар, залить коньяком и выдержать на солнце 14–15 дней. Содержимое бутыли периодически взбалтывать. Полученный настой процедить, ягоды отжать. Из сахара и воды приготовить сироп, остудить. Соединить сироп с ягодным настоем, выдержать 5 часов, профильтровать. Готовый ликер разлить в бутылки и укупорить.

Клубничный ликер. Вариант 4

4 кг клубники, 6 л самогона или спирта, 2 л белого сухого вина, 4 кг сахара, 2 л воды

Клубнику вымыть, удалить плодоножки, выложить в стеклянную бутыль и залить самогоном или спиртом. Дать настояться при комнатной температуре 15 дней. Полученный настой процедить, ягоды отжать. Из сахара и воды приготовить сироп, остудить. В клубничный настой влить сироп и вино, перемешать, выдержать 5 часов, затем пропустить через фильтр. Готовый ликер разлить в бутылки и укупорить.

Клюквенный ликер

600 г клюквы, 750 мл водки, 500 г сахара, 1–2 бутона гвоздики, 2–3 зернышка кардамона

Ягоды вымыть, удалить плодоножки, размять ложкой и выложить в стеклянную банку. Залить водкой, перемешать. Банку плотно закрыть, оставить при комнатной температуре на 3–4 дня. Полученный настой процедить, ягоды отжать. В настой всыпать сахар, слегка подогреть на очень слабом огне, перемешивая, чтобы сахар растворился. Пряности положить в полотняный мешочек, опустить в теплый настой, остудить и пропустить через фильтр. Готовый ликер разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное темное место.

Кофейный ликер

20 г растворимого кофе, 140–150 г сахара, 200 мл воды, 250 мл водки

Из сахара и воды приготовить сироп, снять пену. В сироп добавить растворимый кофе, тщательно перемешать и остудить. Соединить сироп с водкой, перемешать, выдержать минимум 10–12 часов, затем профильтровать.

Кофейный ликер быстрого приготовления

100 мл очень крепкого натурального кофе, 200 г сахара, 1 л водки

Сварить очень крепкий черный кофе, остудить и процедить. Налить кофе в небольшую кастрюлю или миску, поставить на водяную баню, добавить сахар и нагревать, помешивая, чтобы

сахар полностью растворился. Полученный сироп влить в водку, перемешать, остудить и пропустить через фильтр. Готовый ликер разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное темное место.

Кофейный ликер с молоком

200 г молотого черного кофе, 5 г ванили, 1 л спирта, 400 мл молока, 200 мл воды, 1,8 кг сахара

Молотый кофе смешать с ванилью, выложить в стеклянную бутыль и залить спиртом. Дать настояться 8 дней при комнатной температуре, регулярно взбалтывая. Полученный настой процедить, влить молоко и кипяченую воду, перемешать. Добавить сахар и хорошо перемешать, чтобы сахар полностью растворился. Напиток выдержать 4–5 дней в закрытой посуде при комнатной температуре, затем перемешать и дать настояться еще 5 дней. Готовый ликер пропустить через фильтр, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное темное место.

Кофейно-апельсиновый ликер

24 зерна кофе, 350–400 г апельсинов, 1 л водки, 500 г сахара, ваниль, имбирь и сахарный сироп по вкусу

Апельсины вымыть, обсушить, сделать в кожуре надрезы, вложить в них кофейные зерна. Количество зерен разделить между апельсинами поровну. Апельсины с кофе выложить в стеклянную банку, залить водкой, добавить сахар, ваниль, имбирь по вкусу. Банку плотно закрыть крышкой и дать настояться при комнатной температуре 40 дней, периодически встряхивая, чтобы растворялся сахар. Полученный настой слить, апельсины отжать. В настой добавить сахарный сироп по вкусу, дать настояться 6–8 дней при комнатной температуре, затем профильтровать. Готовый ликер разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное темное место.

Кофейно-апельсиновый ликер «44»

1 апельсин, 44 зерна кофе, 44 кусочка сахара-рафинада, 1 л водки

Апельсин вымыть, обсушить, проколоть тонким ножом в 44

местах и вложить в каждый надрез кофейное зерно. Положить апельсин в стеклянную емкость, залить водкой, добавить сахар-рафинад, перемешать. Дать настояться при комнатной температуре 44 дня, ежедневно взбалтывая, чтобы сахар растворился. Полученный настой слить, апельсин отжать. Готовый ликер профильтровать, разлить в бутылки и укупорить. Перед употреблением выдержать в прохладном месте 30–40 дней.

Кофейно-ванильный ликер

100 г черного кофе, 1 л воды, 1 кг сахара, 1 стручок ванили, 500 мл спирта или крепкого самогона

Спирт или самогон налить в стеклянную емкость, положить стручок ванили, дать настояться при комнатной температуре 7–8 дней. Затем ваниль из настоя удалить. Кофе залить 250 мл воды, сварить крепкий напиток. Из оставшейся воды и сахара на слабом огне приготовить сироп, остудить. Соединить сироп и кофе, влить в ванильный настой, перемешать, дать настояться 6–8 часов, затем профильтровать. Готовый ликер разлить в бутылки и плотно укупорить. Пере употреблением дать настояться 2–3 месяца в прохладном месте.

Кофейно-коньячный ликер

50 г черного кофе, 600 мл коньяка, 600 мл воды, 500 г сахара, 6–7 мл лимонного сока

Молотый кофе залить половиной нормы воды, приготовить крепкий напиток. Емкость с кофе плотно закрыть, дать настояться 24 часа, затем процедить и соединить с коньяком. Из оставшейся воды и сахара на слабом огне приготовить густой сироп, снять пену, добавить лимонный сок, перемешать и остудить. Соединить сироп с кофейно-коньячным настоем, перемешать, выдержать 5 часов и профильтровать. Готовый ликер разлить в бутылки, укупорить. Перед употреблением дать настояться 3 недели в прохладном месте.

Лимонный ликер

100 г кожуры лимонов, 1 л спирта, 1 кг сахара, 500 мл воды

Лимонную кожуру нарезать тонкими полосками, положить в стеклянную банку и залить спиртом. Дать настояться при

комнатной температуре 2–3 дня. Из сахара и воды сварить густой сироп, снять пену и остудить до комнатной температуры. Влить остывший сироп в лимонный настой, перемешать. Банку плотно укупорить. Дать настояться 28–30 дней. Готовый ликер профильтровать, разлить в бутылки и укупорить. Перед употреблением выдержать в прохладном месте 3–4 недели.

Лимонный ликер пряный

120 г кожуры лимонов, 3 г кардамона, 500 мл водки, 500 г сахара, 500 мл воды

Лимонную кожуру нарезать не очень мелко, положить в стеклянную банку, добавить кардамон, залить водкой, тщательно перемешать. Банку плотно закрыть и выдержать в теплом месте 24 часа. Настой процедить. Из воды и сахара приготовить сироп, остудить до комнатной температуры, влить в настой, взболтать. Дать напитку постоять 3–4 часа, затем профильтровать. Готовый ликер разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное темное место.

Малиновый ликер

1 кг малины, 1 л спирта, 1 кг сахара, 500 мл воды

Ягоды перебрать, удалить плодоножки, размять и выжать сок. Выжимки залить 250 мл воды, перемешать, дать настояться 1–2 часа, затем процедить. Полученный настой добавить к соку, влить спирт, дать настояться 10 дней, а затем снова процедить. Из сахара и воды приготовить сироп, снимая пену, остудить. Соединить сироп с малиновым настоем, перемешать, выдержать 5 часов и пропустить через фильтр. Готовый ликер разлить в бутылки, укупорить и дать настояться в прохладном месте 4–5 недель.

Малиново-коньячный ликер

500 г малины, 1 л коньяка, 500 г сахара, 500 мл воды

Малину перебрать, удалить плодоножки, немного размять, выложить в стеклянную банку. Залить коньяком, перемешать. Завязать горлышко банки плотной тканью. Поставить в хорошо освещенное солнцем место на 3–4 недели. Полученный настой процедить, ягоды отжать. Из сахара и воды сварить сироп, снять

пену, остудить. Влить сироп в малиновый настой, перемешать, дать постоять 4–5 часов и профильтровать. Готовый ликер разлить в бутылки, плотно укупорить. Перед употреблением дать настояться в прохладном месте 2–3 месяца.

Малиново-мятный ликер

3 кг малины, 5–6 г листьев мяты, 1 л водки, 500 г сахара

Малину перебрать, удалить плодоножки, размять и выложить в бутыль. Добавить измельченные листья мяты, залить водкой, перемешать. Поставить в солнечное место на 4–5 дней. Полученный настой слить, ягоды отжать. Отделить 200 мл малиновой настойки, добавить сахар и поставить на очень слабый огонь. Варить, помешивая и не допуская кипения, пока сахар не растворится. Сироп остудить, влить в малиново-мятный настой, перемешать. Емкость плотно закрыть, дать настояться при комнатной температуре 14–16 дней. Готовый ликер профильтровать, перелить в бутылки и укупорить.

Малиновый ликер с гвоздикой

500 мл малинового сиропа, 400 мл спирта или крепкого самогона, 10 г лимонной кислоты, 5 бутонов гвоздики, 100–200 мл воды

Малиновый сироп смешать с самогоном или спиртом, добавить лимонную кислоту, гвоздику и разбавить кипяченой водой. Емкость плотно закрыть крышкой, поставить на солнце и выдержать 5–6 часов. Готовый напиток профильтровать, разлить в бутылки и укупорить. Перед употреблением дать ликеру настояться в прохладном месте 4 недели.

Мандариновый ликер «Новогодний»

100 г мандариновой кожуры, 30 г лимонной кожуры, 5–6 бутонов гвоздики, корица по вкусу, 250 мл спирта, 850 г сахара, 600 мл воды

Кожуру мандаринов и лимонов нарезать тонкими полосками, выложить в стеклянную банку. Добавить гвоздику, корицу, залить спиртом, перемешать. Дать настояться 5–6 недель при комнатной температуре, затем процедить. Из сахара и воды сварить сироп, остудить. Соединить сироп с настоем, выдержать 3–4 часа, затем

пропустить через фильтр. Готовый ликер разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное темное место.

Ликер «Мараскин»

160 мл вишневого сиропа, 160 мл малинового сиропа, 180 мл апельсинового сиропа, 500 мл водки

Смешать все сиропы, влить водку, взболтать. Емкость с напитком поставить в теплое место на 4–5 дней. Затем ликер профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное темное место.

Медовый ликер

8–10 г сосновых почек, 5–6 г листьев черной смородины, 5 г листьев брусники, 5–6 г зверобоя, 5–6 г иван-чая, 5–6 г мелиссы, 5 г мяты, 500–600 мл спирта или самогона, 500 г меда

Травы, почки и листья измельчить, смешать. Залить спиртом, добавить мед, хорошо перемешать. Дать настояться при комнатной температуре 30 дней. Смесь периодически взбалтывать, чтобы мед полностью растворился. Готовый ликер профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное темное место.

Молочный ликер быстрого приготовления

500 мл молока или сливок, 300 мл водки, 6–7 яичных желтков, 200 г сахара, 2 г ванилина

Молоко или сливки поставить на огонь, довести до кипения, затем быстро остудить, постоянно помешивая. В остывшее молоко тонкой струйкой влить водку, постоянно помешивая. Яичные желтки взбить с сахаром и ванилином в светлую пышную пену. Яичную смесь медленно, при постоянном помешивании, влить в молоко с водкой. Ликер еще раз тщательно перемешать, дать постоять 30–40 минут, снять пену и подавать на стол.

Молочно-яичный ликер

200 мл молока, 200 г сахара, 6 яичных желтков, 250 мл водки, 1–2 г ванилина

Молоко довести до кипения, добавить сахар, снять с огня и быстро остудить, помешивая, чтобы сахар полностью растворился. Желтки соединить с 1 ч. л. сахара, взбить в светлую пену, тонкой струйкой влить в молоко, постоянно перемешивая. Затем медленно влить водку, перемешать. Перелить смесь в трехлитровую банку, добавить ванилин, перемешать и плотно укупорить. Дать настояться 10 дней, затем процедить. Ликер готов к употреблению.

Мятный ликер

35–40 г свежих листьев и побегов перечной мяты, 750 мл водки, 200 г сахара, 250 мл воды

Измельченные листья мяты выложить в стеклянную банку, залить водкой, плотно закрыть и поставить в хорошо освещенное солнцем место. Дать настояться 3 недели, регулярно взбалтывая содержимое банки. Готовую мятную настойку процедить. Затем приготовить сироп из сахара и воды, снять пену, остудить до комнатной температуры. Влить сироп в настой, перемешать, через 5 часов профильтровать, разлить в бутылки и укупорить. Хранить ликер в горизонтальном положении в темном месте. Перед употреблением выдержать минимум 4 недели.

Мятный ликер пряный

80 г листьев мяты, 4–5 листьев базилика, 4–5 г аниса, 2 бутона гвоздики, 20–30 г лимонной цедры, 2 л спирта, 2,5 кг сахара, 2 л воды

Листья мяты и базилика вымыть, обсушить, размять и выложить в стеклянную банку. Добавить анис, гвоздику и цедру, залить спиртом, плотно укупорить. Дать настояться при комнатной температуре 15 дней. Ежедневно взбалтывать содержимое банки. Полученный настой процедить. Из сахара и воды сварить сироп, остудить до комнатной температуры. Влить сироп в настой, перемешать, дать настояться 3–4 дня, затем профильтровать. Готовый ликер разлить в бутылки, укупорить. Перед употреблением выдержать 4–5 месяцев.

Персиковый ликер

1 кг персиков, 1 л спирта или крепкого самогона, 1 л сахарного сиропа

Спелые или немного переспевшие плоды без повреждений вымыть, обсушить, удалить косточки, нарезать мякоть мелкими кусочками или размять. Выложить фруктовую массу в бутыль, залить спиртом или самогоном и поставить в солнечное место. Выдержать, периодически встряхивая, 28–30 дней. Полученный настой процедить, фрукты отжать. В получившуюся жидкость влить сахарный сироп, тщательно перемешать, выдержать 5 часов и пропустить через фильтр. Готовый ликер разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное темное место.

Персиковый ликер пряный

1 кг персиков, 1 кг сахара, 1–2 бутона гвоздики, 500 мл воды, 1 л спирта или крепкой водки

Спелые ароматные персики вымыть, обсушить, удалить косточки, мякоть мелко нарезать. Из персиковых косточек вынуть ядра, мелко истолочь, положить в стеклянную емкость, добавить гвоздику и залить 500 мл спирта. Персиковую массу протереть через сито, добавить сахар, хорошенько перемешать и выдержать 2 дня. Образовавшийся сироп слить, ягодную массу отжать. К полученному сиропу добавить оставшийся спирт и настойку на косточках, дать настояться 4–5 часов, затем профильтровать. Готовый ликер разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное темное место.

Ликер на персиковых косточках

200–250 г ядер персиковых или абрикосовых косточек, 250 г вишневых косточек, 3 л водки, 1 кг сахара, 1 л воды

Ядра персиковых или абрикосовых косточек растолочь в ступке, смешать с целыми вишневыми косточками и выложить в стеклянную банку. Залить водкой, дать настояться 3 недели при комнатной температуре. Банку ежедневно встряхивать. Полученную настойку процедить. Из воды и сахара приготовить на слабом огне сироп, снять пену, остудить. Сироп влить в настой, тщательно перемешать, выдержать 3–4 часа, затем профильтровать. Готовый ликер разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное темное место.

Рябиновый ликер

400 г рябины, 300 г сахара, водка

Ягоды красной рябины собрать после заморозков, снять с кистей, вымыть, обсушить и размять. Рябиновую массу засыпать сахаром, перемешать, выложить в стеклянную емкость с плотной крышкой и дать настояться при комнатной температуре, пока сок не покроет ягоды, а сахар не растворится полностью. Полученный сок слить, ягоды отжать. Смешать рябиновый сироп с таким же количеством водки, взболтать, выдержать 3 часа, затем профильтровать. Готовый ликер разлить в бутылки и укупорить. Поставить в прохладное место для созревания на 2–3 месяца.

Финиковый ликер

500 г сушеных фиников, 1 л спирта, 1 л воды, 1 кг сахара

Финики вместе с косточками растолочь, залить половиной нормы спирта и воды, тщательно перемешать и дать настояться в хорошо освещенном месте 10 дней. Полученный настой процедить, финики отжать. Из оставшейся воды и сахара приготовить сироп, снять пену и дать остыть до комнатной температуры. Соединить настой, сироп и оставшийся спирт, выдержать 5 часов, затем профильтровать. Ликер разлить в бутылки и укупорить.

Ликер из черноплодной рябины

200 г черноплодной рябины, 150 г вишневых листьев, 1 л воды, 700 г сахара, 6 г лимонной кислоты, 500 мл водки

Ягоды аронии снять с кистей, вымыть, обсушить, добавить к ним вымытые и измельченные листья вишни, перемешать. В смесь влить воду, поставить на огонь, довести до кипения и варить 5 минут. Затем емкость с отваром снять с огня, немного остудить, процедить и отжать ягодно-лиственную смесь. В получившийся отвар добавить сахар и лимонную кислоту и, помешивая, довести до кипения. Смесь снять с огня, остудить, влить водку и перемешать. Готовый ликер профильтровать, перелить в подготовленные бутылки.

Рябиново-шиповниковый ликер

250 г ягод черноплодной рябины, 250 г плодов шиповника, 2 кг сахара, 5 г лимонной кислоты, 2,5 л воды, 1 л водки

Из сахара и воды сварить сироп, снимая пену. Добавить лимонную кислоту, перемешать. В кипящий сироп выложить ягоды рябины и шиповника, проварить 3 минуты, не доводя до кипения, затем снять с огня и остудить до комнатной температуры. Выдержать 3 дня в прохладном месте. Влить водку, перемешать и дать настояться еще 3 дня. Готовый ликер профильтровать, разлить в бутылки и укупорить.

Черносмородиновый ликер

1 кг черной смородины, 6–7 листьев смородины, 1 л самогона, 500 г сахара, 250 мл воды

Смородину снять с кистей, перебрать, вымыть, обсушить. Ягоды размять вместе с измельченными листьями, выложить в стеклянную банку и залить самогоном. Банку плотно укупорить, выдержать при комнатной температуре 7–8 дней, периодически встряхивая. Получившийся настой процедить. Из сахара и воды сварить сироп, остудить. Влить его в смородиновый настой, перемешать, выдержать 5 часов и профильтровать. Готовый ликер разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное темное место.

Смородиновый ликер пряный

1 кг черной смородины, 750 г сахара, 3 бутона гвоздики, 5 г имбиря, 3–4 стручка кардамона, 1 л водки

Смородину снять с кистей, вымыть, обсушить, немного размять и перемешать с сахаром и пряностями. Массу выложить в стеклянную банку, плотно закрыть и дать настояться при комнатной температуре 45–60 дней. Выделившийся сок слить, ягоды отжать. В полученный сироп влить водку, взболтать, выдержать 5 часов и профильтровать. Готовый ликер разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное темное место.

Ликер «Черная Иоганна»

1 кг черной смородины, 5–6 бутонов гвоздики, 1 л водки, 400 г сахара

Смородину снять с кистей, вымыть, обсушить, размять с

помощью блендера или мясорубки в пюре, выложить в стеклянную банку. Добавить гвоздику и водку, перемешать. Емкость плотно укупорить, поставить на солнце на 40–45 дней. Полученный настой процедить, добавить в него сахар и перемешать. Ликер разлить в бутылки и поставить в прохладное место. Бутылки периодически встряхивать. Когда сахар растворится — ликер готов. Его нужно профильтровать, разлить в чистые бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное место.

Чайный ликер

15 г черного чая, 200 мл воды, 20–30 г лимонной цедры, 2 г корицы, 2 г гвоздики, 1 г мускатного ореха, 1 г кориандра, 2 г имбиря, 2 г душистого перца горошком, 1 л водки, сахарный сироп по вкусу

Пряности измельчить, смешать с мелко нарезанной лимонной цедрой. Добавить крепкий чай, приготовленный из 200 мл воды и 15 г заварки. В полученную смесь влить водку, емкость плотно закрыть и дать настояться при комнатной температуре 6 недель. Затем добавить сахарный сироп по вкусу, перемешать и дать постоять 2–3 дня. Готовый ликер профильтровать. Его можно пить как самостоятельный напиток, а также добавлять в чай, десерты и использовать для пропитки выпечки.

Черешневый ликер

1 кг черешни, 1 кг сахара, 1,5 л коньяка

Черешню очистить от плодоножек, вымыть, обсушить, истолочь вместе с косточками. Получившуюся массу выложить в банку, засыпать сахаром и тщательно перемешать. Банку плотно укупорить и поставить в хорошо освещенное солнцем место на 10 дней. Содержимое банки ежедневно взбалтывать. Готовый настой процедить, ягоды отжать. Полученный сироп смешать с коньяком, выдержать 2 дня, затем профильтровать. Ликер разлить в бутылки и укупорить.

Ликер из красной смородины

1,5 кг красной смородины, 4–5 листьев черной смородины, 1,5 л водки, 800 г сахара, 500 мл воды

Спелую красную смородину вымыть, снять с кистей, смешать с измельченными листьями черной смородины и выложить в стеклянную банку или бутыль. Залить водкой. Емкость плотно укупорить, поставить в хорошо освещенное солнцем место на 5–6 недель. Полученный настой процедить. Из сахара и воды сварить сироп, остудить. Сироп влить в настой, перемешать, выдержать 5 часов и профильтровать. Готовый ликер разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное темное место.

Черничный ликер

1 л черничного сока, 1 л сахарного сиропа, 1 л рома, мускатный орех, корица, гвоздика, ванилин по вкусу

Свежевыжатый черничный сок процедить. Сварить сахарный сироп (на 1 л воды — 1,3–1,4 кг сахара), добавить пряности, перемешать и дать остыть до комнатной температуры. Смешать сок с пряным сиропом и ромом, дать постоять 3–4 часа и профильтровать. Готовый ликер разлить в бутылки, плотно укупорить и дать настояться в прохладном месте 2–3 месяца.

Черничный ликер «Праздничный»

2 кг черники, 30–50 г апельсиновой цедры, 2 бутона гвоздики, 2 г корицы, 250 г сахара, 1 л воды, 750 мл крепкого самогона или спирта

Чернику вымыть, перебрать, положить в неметаллическую (стеклянную или фарфоровую) посуду и выдержать 3 дня. Затем размять и протереть через сито. В полученную массу влить 200 мл воды, добавить апельсиновую цедру, корицу, гвоздику, поставить на слабый огонь и варить 30 минут. Остудить. Из оставшейся воды и сахара сварить сироп, снять пену, остудить. Влить сироп в черничную массу, добавить самогон или спирт, перемешать, выдержать 1 час и профильтровать. Готовый ликер разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное темное место.

Яблочный ликер

6 кг спелых яблок, 4 л самогона или спирта, 2 кг сахара, 2,7 л воды, корица по вкусу

Яблоки вымыть, обсушить, натереть на крупной терке и выложить в стеклянную бутыль. Залить массу спиртом, поставить в солнечное место на 30 дней, периодически взбалтывать. Полученный настой процедить. Из сахара и воды приготовить сироп, добавить корицу, остудить. Сироп влить в яблочный настой, перемешать, выдержать 5 часов и пропустить через фильтр. Ликер разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное темное место.

Ликер из яблочной кожуры

150 г яблочной кожуры, 200 мл сахарного сиропа, 200 мл спирта или крепкой водки

Кожуру нарезать кусочками, выложить в стеклянную банку, залить водкой или спиртом. Банку закрыть и выдержать при комнатной температуре 6–7 дней. Настой процедить. Из сахара и воды (1:1) приготовить сироп, снять пену и остудить. Смешать сироп и яблочный настой, выдержать 5 часов, затем профильтровать. Ликер разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное темное место. Перед употреблением выдержать 45–60 дней.

Шоколадный ликер

150 г темного шоколада, 500 мл крепкого самогона или спирта, 100 г сахара, 250 мл воды

Шоколад мелко нарезать или натереть на крупной терке, залить самогоном или спиртом, перемешать и дать настояться в холодильнике 7 дней. Из сахара и воды приготовить сироп, снять пену и остудить. Влить сироп в шоколадный настой, тщательно перемешать, выдержать 5 часов и профильтровать. Ликер разлить в бутылки и укупорить.

Яичный ликер

6 яичных желтков, 250 г сахарной пудры, 5 г ванильного сахара, 700 г сгущенного молока, 200 мл спирта или крепкого самогона

Яичные желтки взбить в однородную массу с сахарной пудрой, ванильным сахаром и сгущенным молоком. В получившуюся смесь влить самогон или спирт, перемешать.

Напиток влить в стеклянную емкость, плотно закрыть крышкой и дать настояться при комнатной температуре 3–4 недели. Готовый ликер профильтровать.

Яичный ликер с молоком

6 яичных желтков, 300 г сахарной пудры, 400 мл кипяченого молока, 1 стручок ванили, 300 мл спирта

Спирт налить в стеклянную емкость, положить стручок ванили, дать настояться при комнатной температуре 8 дней. Затем стручок ванили вынуть. Желтки и сахарную пудру взбить в пену. Продолжая взбивать, постепенно добавить холодное кипяченое молоко и настоянный на ванили спирт. Ликер профильтровать, разлить в бутылки, плотно укупорить и выдержать в прохладном месте 1–2 месяца.

Яичный ликер на коньяке

8 яичных желтков, 200 г сахара, 5 г ванильного сахара, 500 мл коньяка

Желтки взбить в керамической или стеклянной посуде с сахаром и ванильным сахаром в однородную массу. Влить коньяк, взболтать и выдержать 3 недели при комнатной температуре в темном месте. Готовый ликер профильтровать.

Ликер «Чешский»

30–40 молодых грецких орехов, 1 л спирта, 1 палочка корицы, 3–4 бутона гвоздики, 500–600 мл сахарного сиропа

Для ликера использовать грецкие орехи молочно-восковой спелости. Разрезать орехи на 4 части, выложить в стеклянную емкость, залить спиртом, добавить корицу и гвоздику. Банку плотно закрыть. Дать настояться в темном месте при комнатной температуре 30 дней. Полученный настой процедить. Добавить сахарный сироп (на 500 мл воды 300 г сахара), перемешать, дать настояться еще 2–3 дня и пропустить через фильтр. Ликер разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное темное место.

Клюквенный ликер с пряностями

800 г клюквы, 750 мл водки, 500 г сахара, 5 коробочек кардамона, 2 бутона гвоздики

Ягоды клюквы перебрать, вымыть, обсушить и размять в эмалированной или стеклянной посуде деревянной ложкой. Массу залить водкой, емкость плотно закрыть и дать настояться в теплом месте 3–4 дня. Настой процедить, перелить в другую емкость, добавить сахар и немного подогреть. Перемешать, чтобы сахар полностью растворился. Кардамон и гвоздику завернуть в марлю, опустить в теплый напиток на 10 минут, затем вынуть. Ликер пропустить через фильтр, разлить в бутылки и плотно укупорить.

Вишневый ликер с апельсиновой цедрой

2 кг вишен, 100 г вишневых косточек, 25–35 г апельсиновой цедры, 1,5 кг сахара, 1 л водки

Спелые сочные вишни вымыть, обсушить, удалить косточки. Вишневые косточки раздробить, выложить в стеклянную емкость. Добавить мякоть вишен, измельченную апельсиновую цедру, всыпать половину нормы сахара и влить половину нормы водки. Бутыль хорошенько встряхнуть, закрыть и выдержать в тепле 1,5 месяца. Настойку слить, ягодную массу отжать. В полученный ликер добавить оставшиеся сахар и водку, слегка подогреть, перемешивая, чтобы сахар полностью растворился. Остудить, пропустить через фильтр. Ликер разлить в бутылки и плотно укупорить.

Рябиновый ликер с миндалем

2 кг рябины, 10 ядер миндальных орехов, ваниль по вкусу, 1 л спирта, 1 кг сахара, 1 л воды

Спелые ягоды рябины, собранные после заморозков, выложить в стеклянную емкость. Добавить толченые миндальные орехи, ваниль, залить спиртом и дать настояться 28–30 дней. Полученный настой процедить, ягоды отжать. Из воды и сахара приготовить сироп, снять пену, остудить. Сироп соединить с настоем, перемешать, выдержать 5 часов и профильтровать. Ликер разлить в бутылки, укупорить, поставить для хранения в прохладное темное место. Ликер будет готов через 2 месяца, но лучше выдержать его дольше, чтобы напиток приобрел более яркий вкус.

Молочный ликер

400 мл водки, 170 мл сливок, 2 желтка, 10 ч. л. сахара, щепотка ванильного сахара

Водку смешать со сливками, добавить желтки, сахар, щепотку ванильного сахара, хорошо перемешать. Смесь перелить в бутыль и дать настояться в темном месте при комнатной температуре не менее 7 дней. Готовый ликер профильтровать, разлить в бутылки и укупорить.

Ликер из розового варенья

1 кг розового варенья, 1 л сахарного сиропа, 60 мл лимонного сока, 600 мл водки, 600 мл белого вина

В сахарный сироп добавить розовое варенье и поставить на огонь. Варить, пока сироп не загустеет. Добавить лимонный сок, остудить. В полученный сироп влить водку и вино, дать настояться в теплом темном месте 2–3 недели, затем профильтровать. Готовый ликер разлить в бутылки и укупорить.

Лимонно-молочный ликер

40–50 г лимонов, 400 г сахарной пудры, 3 г ванилина, 500 мл молока, 400 мл спирта

Лимон мелко нарезать, положить в стеклянную банку. Добавить сахарную пудру, ванилин, молоко и спирт, взболтать смесь и дать настояться 14–15 дней. После этого напиток пропустить через фильтр, разлить в бутылки и плотно укупорить.

Молочно-яичный ликер

500 мл молока, 5 яичных желтков, 180 г сахара, ванилин по вкусу, 400 мл водки

Молоко довести до кипения, а затем остудить до комнатной температуры. Желтки растереть с сахаром и ванилином в пышную однородную массу, вылить в стеклянную емкость. Добавить водку и перемешать, чтобы сахар полностью растворился. Затем влить в смесь молоко, взболтать, закрыть емкость крышкой и поставить в холодильник на 12–14 часов. Готовый ликер профильтровать и подавать на стол. Хранить в холодильнике не более 5–7 дней.

Ликер «Праздничный»

800 г сгущенного молока, 100–150 мл молока, 5–6 г растворимого кофе, 15 г растворимого какао, 500 мл водки

Молоко смешать со сгущенным молоком, поставить на слабый огонь, варить, помешивая, 2–3 минуты. Затем добавить кофе, какао, тщательно перемешать и остудить. В остывшую смесь влить водку, перемешать и поставить в холодильник на 20–30 часов. Готовый напиток процедить и подавать на стол. Хранить в холодильнике не более 6–7 дней.

Банановo-молочный ликер

450–550 г бананов, 400 г сгущенного молока, 1 яйцо, 100 мл водки или спирта

Спелые бананы очистить от кожуры, нарезать кусочками и измельчить в пюре с помощью блендера или кухонного комбайна. Добавить сгущенное молоко, яйцо, взбить в однородную массу. Затем влить спирт, взбить еще раз. Готовый ликер поставить в холодильник на 2–3 часа, после чего процедить и можно подавать на стол. Хранить в холодильнике не более 3 дней.

Шоколадный ликер из какао-порошка

250 г какао-порошка, 1 кг сахара, 10 г ванильного сахара, 1 л молока, 250 мл спирта

Сахар соединить с какао-порошком и ванильным сахаром, перемешать. Постепенно, небольшими порциями, влить молоко. Перемешивать тщательно и осторожно, чтобы получилась однородная смесь, а кристаллики сахара полностью растворились. Поставить смесь на огонь и кипятить 3 минуты, непрерывно помешивая. Снять с огня, остудить, процедить, чтобы не было пенки. Влить спирт и хорошенько перемешать. Готовый напиток разлить в подготовленные бутылки, укупорить и дать настояться в холодильнике 6–7 дней.

Молочно-шоколадный ликер

100 г порошка какао, 3 г ванилина, 800 мл водки, 600 г сахара, 300 мл воды, 300 мл молока, 5 капель лимонного сока

Порошок какао и ванилин смешать, влить водку, хорошенько взболтать и перелить в стеклянную бутыль. Бутыль плотно закрыть и дать настояться 5 дней при комнатной температуре. Смесь каждый день необходимо встряхивать. Затем получившуюся жидкость процедить. Для сиропа сахар смешать с водой и молоком, подогреть, помешивая, чтобы сахар полностью растворился, добавить несколько капель лимонного сока. Дать сиропу остыть до комнатной температуры, соединить с настойкой, перемешать. Емкость плотно укупорить и поставить в темное место на 14 дней. Содержимое регулярно взбалтывать. Затем напиток процедить, емкость плотно закрыть и поставить в прохладное место еще на 14–15 дней. Готовый ликер пропустить через фильтр, разлить в подготовленные бутылки.

Молочно-ванильный ликер

3 яйца, 400 г сгущенного молока, 100 г сахара, 3 г ванили, 100 мл спирта

Яйца взбить миксером в пышную пену. Добавить сгущенное молоко, перемешать. Затем добавить сахар, ваниль и спирт, перемешать, чтобы сахар полностью растворился. Полученный напиток пропустить через фильтр, разлить в чистые сухие бутылки и выдержать в холодильнике 10–12 часов. Ликер можно сразу подавать на стол. Хранить в холодильнике не более 5 дней.

Ликер «Адвокат»

4 яичных желтка, 200 г сахара, 200 г сгущенного молока, 250 мл водки, 100 мл коньяка

Желтки растереть с сахаром, добавить сгущенное молоко и тщательно взбить. Емкость установить на водяную баню и нагревать, помешивая, пока смесь не загустеет. Снять емкость с огня, накрыть крышкой, укутать и дать остыть. Маленькими порциями влить водку и коньяк, тщательно перемешивая. Ликер разлить в бутылки, поставить в холодильник на 12–14 часов, затем профильтровать. Напиток можно хранить в холодильнике не более 60 дней.

Кофейно-сливочный ликер

200 г молотого кофе, ванилин, 1 л спирта, 250 мл воды, 2 кг сахара, 500 мл сливок (15–20 % жирности)

Половину кофе смешать с ванилином, залить спиртом и дать настояться 10 дней, периодически взбалтывая смесь, затем процедить. Оставшийся кофе заварить в кипящей воде, остудить и процедить. Оба вида настоя соединить. Сливки смешать с сахаром, нагреть до 60–70 °С, влить кофейный настой, перемешать, чтобы сахар полностью растворился. Остудить, дать настояться в холодильнике 4–5 дней. Готовый ликер пропустить через фильтр, разлить в бутылки, плотно укупорить и хранить в холодильнике не более 7 дней.

Лимонно-кофейный ликер

50 г молотого кофе, 500–550 мл воды, 400–450 г сахара, 7–8 мл лимонного сока, 600 мл коньяка

Свежемолотый кофе залить 300 мл воды, сварить крепкий напиток. Емкость накрыть крышкой, дать напитку настояться при комнатной температуре 20–24 часа. После этого процедить. Из сахара и оставшейся воды приготовить густой сироп, добавить в него лимонный сок, перемешать, остудить. В процеженный кофейный напиток влить сироп и коньяк, перемешать. Емкость укупорить и дать настояться в темном месте 18–20 дней. Готовый ликер профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное темное место.

Кофейно-коричный ликер

100 г натурального кофе, 2 л воды, корица по вкусу, 1 л водки, 700 г сахара

Зерна кофе смолоть, залить 1 л воды и сварить очень крепкий напиток. Добавить корицу, накрыть крышкой, дать настояться 24 часа. Затем профильтровать несколько раз. Влить в кофе водку, взболтать. Из оставшейся воды и сахара сварить сироп, снять пену, остудить. Смешать сироп и кофейно-водочный напиток, дать настояться 3–4 дня, затем профильтровать. Готовый ликер разлить в бутылки, укупорить. Перед употреблением выдержать в прохладном месте 7–10 дней.

Кофейно-имбирный ликер

50 г натурального кофе, 200 мл воды, 20 г корня имбиря, 450 г сахара, 25–30 мл лимонного сока, ванилин по вкусу, 1 л водки

Зерна кофе смолоть, залить водой, поставить на огонь и довести до кипения. В кипящий кофе добавить тертый корень имбиря, снять с огня. Напиток выдержать в плотно закрытой посуде 18–20 часов. Затем пропустить через фильтр несколько раз, чтобы устранить осадок. Добавить сахар, подогреть, помешивая, но не доводя до кипения. Кофейный сироп охладить, добавить ванилин, лимонный сок и водку, дать настояться еще 6–8 дней. Затем пропустить через фильтр. Ликер разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное темное место.

Калиновый ликер

1,5 кг спелой калины, 1,2 кг сахара, 1 л водки, 400 мл воды

Спелые ягоды калины без плодоножек обдать кипятком, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. Ягоды засыпать в бутыль, добавить 400 г сахара, выдержать на солнце или в теплом месте 1–2 дня. Затем влить водку и дать настояться еще 7–10 дней. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп, снять пену, остудить до 30–40 °С. Влить сироп в бутыль и дать настояться еще 28–32 дня. Готовый напиток пропустить через фильтр, разлить в бутылки и укупорить.

Кофейный ликер с перцем

60 г натурального кофе, 500 мл воды, 3 горошины черного перца, 500 г сахара, 500 мл спирта

Зерна кофе смолоть, залить 250 мл воды, варить 10–15 минут. Добавить молотый перец и дать настояться 8–10 часов. Затем приготовить сироп: сахар смешать с оставшейся водой, варить на медленном огне, снимая пену, около 15 минут. Когда пена перестанет образовываться, а сахар полностью растворится, снять сироп с огня и остудить. Влить сироп в кофе, добавить спирт, взболтать. Емкость плотно закрыть и дать настояться в темном месте 7–8 дней. Готовый ликер пропустить через фильтр, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное темное место.

Пряный кофейно-шоколадный ликер

50 г натурального кофе, 120 мл воды, 450 г сахара, 20 г какао, 5 г молотой корицы, 3 г имбиря, 3 г молотого кардамона, 1 л водки

Кофейные зерна смолоть, залить водой, приготовить крепкий кофе. Добавить сахар, какао и варить на слабом огне, помешивая, пока сахар полностью не растворится. В теплый кофейный сироп добавить корицу, имбирь и кардамон, перемешать, остудить до комнатной температуры. Затем влить водку и дать настояться 6–7 дней. Готовый ликер пропустить через фильтр и разлить в подготовленные бутылки.

Шоколадный ликер с перцем

100 г какао, 5 г ванили, 5–6 зерен кофе, 4–6 горошин черного перца, 800 мл спирта, 900 г сахара, 300 мл молока, 1 л воды

Зерна кофе перемолоть. Порошок какао смешать с ванилью, добавить кофе, молотый перец и залить спиртом. Дать настояться 5–6 дней, периодически взбалтывая. Для сиропа смешать теплую воду, сахар и молоко, варить, перемешивая и снимая пену, остудить. Соединить настой и сироп, поставить в теплое место на 14 дней. Содержимое бутыли периодически взбалтывать. Готовый ликер пропустить через фильтр, дать настояться еще 14 дней. После этого готовый напиток разлить в бутылки и выдержать перед употреблением 2–3 недели в темном прохладном месте.

Шоколадный ликер с кардамоном

300 г черного шоколада, 5–6 коробочек кардамона, 1 л водки, 500 г сахара, 250 мл воды

Шоколад натереть на терке, кардамон растолочь. Выложить шоколад и пряность в стеклянную емкость, залить водкой. Дать настояться 7–9 дней, ежедневно взбалтывая. Из сахара и воды сварить сироп, помешивая и снимая пену. Сироп остудить до 40 °С, смешать с шоколадной настойкой, выдержать 7 часов. Затем несколько раз профильтровать, чтобы удалить осадок. Ликер разлить в подготовленные бутылки. Перед употреблением выдержать в прохладном месте не менее 10 дней.

Яично-шоколадный ликер

2–3 яичных желтка, 80–100 г сахарной пудры, 15 г какао, 2 г ванилина, 100 мл воды, 350 мл водки

Желтки растереть с сахарной пудрой. Порошок какао

развести 20 мл теплой воды, добавить ванилин, перемешать. Ввести получившуюся смесь в желтковую массу, тщательно взбить. Влить оставшуюся теплую воду и водку, взбить с помощью миксера. Ликер разлить в бутылки, поставить в холодильник на 10–12 часов, чтобы вкус и аромат напитка стали ярче. Перед подачей на стол содержимое бутылки необходимо взболтать.

Ежевичный ликер с мятой

2 кг ежевики, 6–7 листьев мяты, 1 л водки, 1 кг сахара, 700 мл воды

Спелую ежевику перебрать, очистить от плодоножек, промыть в проточной воде и обсушить. Ягоды засыпать в бутыль, добавить листики мяты, залить водкой. Выдержать в теплом месте или на солнце 1,5 месяца, процедить. Из сахара и воды сварить сироп, помешивая и снимая пену, остудить до комнатной температуры. Смешать ежевичный настой с сиропом. Дать напитку настояться 5–7 дней в прохладном месте, затем профильтровать. Готовый ликер разлить в бутылки и плотно укупорить.

Вино

Опытные виноделы утверждают, что качественное домашнее вино гораздо вкуснее и ароматнее того, что продается в магазине. Ведь в домашнем виноделии можно учитывать больше нюансов, подбирать сырье на свой вкус, вводить ароматические добавки.

Рецептов домашнего вина — огромное количество, однако существуют общие принципы и базовые технологии, позволяющие каждому желающему создать эксклюзивный напиток по собственному уникальному рецепту. Предлагаем ознакомиться с основными правилами виноделия и технологией производства вина из винограда, плодов и ягод, с особенностями выбора и подготовки сырья, приготовления сусла, брожения вина и его дополнительной обработки.

Особенности приготовления

Для изготовления вина используется сок плодов и ягод. Его отжимают из мякоти, причем вместе с кожицей, ведь именно в ней содержится большое количество красящих, дубильных и ароматических веществ. Мякоть, как правило, составляет от 85 до 95 % от общей массы плодов и ягод, соответственно, из 1 кг сырья можно получить в среднем 600–650 мл сока.

Вино получается в результате процесса спиртового брожения плодов или плодово-ягодного сока. В ходе брожения сахар, содержащийся в сырье, превращается в спирт и побочные продукты брожения, в частности углекислый газ. Однако во фруктово-ягодном сырье обычно довольно много кислоты и сравнительно мало сахаров, поэтому вино из чистого сока получается слабым и кислым. Чтобы получить более крепкий и сладкий напиток, кислотность сырья нужно снижать. Например, в сок можно долить воду или другой, более сладкий, сок, добавить сахар или мед.

Добавка сахаросодержащих продуктов обязательна, если напиток планируется сделать крепким или хранить длительное время. Для подслащивания сырья чаще всего используется сахарный сироп. Приготовить сироп легко — понадобится 1 кг сахара и 420 мл воды, подогретой до 70–80 °C, — в итоге получится 1 л сахарного сиропа.

Для приготовления сиропа из 5 кг сахара понадобится 2,1 л воды. Сахар следует всыпать в теплую воду, постоянно помешивая, чтобы он растворился. Затем поставить на небольшой огонь, довести до кипения и варить около 10 минут, периодически перемешивая и снимая пену. Готовый сироп снять с огня и остудить до комнатной температуры. В результате получится 5 л сахарного сиропа, в 1 л которого содержится 1 кг сахара. При оседании сахара на дно или образовании кристаллов сахара в заранее приготовленном сиропе не нужно волноваться — достаточно немного подогреть и перемешать сироп, и он снова станет однородным. Также избежать кристаллизации поможет лимонная кислота, добавленная в сироп в конце приготовления (0,7–0,8 г лимонной кислоты на 1 кг сахара).

Большое содержание сахара в сырье позволяет приготовить более крепкий напиток, поскольку именно сахар при брожении преобразуется в спирт. Как правило, из 1 кг сахара выходит 500–600 мл спирта. Чтобы получить вино желаемой крепости, нужно знать, сколько сахара содержится в исходном сырье и сколько его нужно добавить. Точную информацию о количестве сахара во

фруктовой массе или соке можно получить только в лаборатории, однако для домашнего виноделия достаточно примерных показателей, которые легко получить, измеряя плотность жидкости. Чем выше плотность и чем тяжелее сок — тем больше в нем сахара. Также для определения количества сахара используются сахариметры, например сахариметр Баллинга.

Процесс измерения прост: сок нужно процедить, налить в достаточно большую банку, дождаться оседания пены и медленно опустить в жидкость сахариметр — он обязательно должен быть сухим и чистым. В жидкости он должен плавать свободно, не соприкасаться со стенками или дном банки. Измерения нужно проводить при комнатной температуре -20–23 °С. Сок также должен быть комнатной температуры. Через некоторое время на шкале сахариметра станет видна высшая точка увлажнения — она укажет процентное содержание сахара в соке. Однако при измерении нужно помнить, что в соке содержатся и другие нерастворимые вещества, которые составляют примерно 4 % объема. Следовательно, от полученного значения нужно отнять 4.

Кроме сахара, в соке должно быть **определенное количество кислоты**. Сок, содержащий достаточное количество кислоты, бродит лучше, соответственно, меньше шансов, что в нем появится плесень или бактерии. Нормальной считается кислотность сырья 6–10 %. Более высокое содержание кислоты нежелательно — она будет подавлять рост дрожжей.

Во фруктово-ягодном сырье содержится ряд кислот, в том числе лимонная, винная, яблочная, щавелевая, бензойная, янтарная и другие. Предлагаем перечень, где в процентах указано примерное содержание кислоты в ягодах и фруктах:

— абрикосы — 1,3 %;
— брусника — 2 %;
— вишни — 1,3 %;
— груши — 0,4 %;
— ежевика — 0,8 %;
— клубника — 1 %;
— красная смородина — 2,4 %;
— крыжовник — 1,9 %;
— малина — 1,6 %;
— персики — 0,8 %;
— сливы — 1 %;
— черная смородина — 3 %;
— черника — 0,9 %;
— яблоки — 0,7 %.

Если для приготовления вина используются ягоды с высоким содержанием кислоты, в сырье нужно добавлять кипяченую воду,

охлажденную до комнатной температуры. Но чрезмерно увлекаться разбавлением сока не стоит — при этом снижается не только кислотность, но и уменьшается процентное содержание сахара. В итоге вино будет слабое, неароматное и с невыразительным вкусом.

Снизить количество кислоты можно химическим способом — с помощью мела, однако малейшее отклонение от нормы и нарушение технологии при этом может привести к безвозвратной порче сырья. При домашнем виноделии ощелачивание вина мелом лучше не использовать.

Сок или фруктовая масса сами по себе могут бродить недостаточно активно. Чтобы брожение было активным, в сырье добавляют **дрожжи**. Дрожжевые грибки быстро размножаются, если находятся в не слишком концентрированном сахарном растворе с невысоким содержанием спирта, поскольку спирт приостанавливает рост грибков. В начале брожения, когда сахара в жидкости много, а спирта еще нет, дрожжи растут бурно. Но по мере повышения концентрации спирта рост замедляется, а при концентрации спирта 17 % об. и более дрожжевые грибы погибают и выпадают в осадок.

В качестве добавления к сырью можно использовать благородные и «дикие» дрожжи. Благородные винные дрожжи — это чистая культура, полученная в лаборатории. С их помощью не только стимулируется брожение сусла и ускоряется образование спирта, такие дрожжи осветляют вино, делают напиток более ароматным и вкусным. Брожение начинается рано, длится достаточно долго, давая вину возможность дозреть. Молодое вино, полученное при таком брожении, быстрее осветляется, в нем образуется меньше уксусной кислоты и не развиваются вредоносные бактерии. В итоге, вино, полученное с помощью благородных дрожжей, крепче, ароматнее, с более ярким вкусом.

«Дикие» дрожжи — это микроорганизмы, живущие на поверхности плодов и ягод, поэтому при использовании этого вида грибов мыть фрукты и удалять с них естественный налет не рекомендуется. «Дикие» дрожжи в первые несколько дней вызывают бурное брожение. Когда количество спирта превышает 7 % об., они погибают, и значительная часть сахара остается не переработанной. В этом случае вино будет слабым, кисловатым, без характерного аромата.

«Дикие» дрожжи можно приготовить самостоятельно. Для них понадобятся чистые спелые ягоды малины, земляники, клубники или изюм. Ягоды не мыть! Следует размять их в пюре, влить 250 мл охлажденной кипяченой воды, добавить 30–40 г сахара и тщательно перемешать. Горлышко емкости завязать тканью или

укупорить ватной пробкой. Емкость поставить в темное теплое место на 3–5 дней. Получившуюся жидкость слить и процедить — это и будет закваска. Ее необходимо добавлять в сусло из расчета 30 мл на 1 л сусла. Часто вместо винных или «диких» дрожжей при изготовлении домашнего вина используют обычные хлебопекарские дрожжи.

Благородную дрожжевую закваску рекомендуется готовить заранее, за 3–5 дней до получения сырья — плодового пюре или сока. Чтобы приготовить закваску, понадобится отжать 200 мл сока из спелых фруктов или ягод, добавить 15 г сахара и немного, не более 0,1 г, фосфата аммония. Все смешать, поставить на огонь, довести до кипения и варить под крышкой 10–15 минут, а после этого снять с огня и остудить до комнатной температуры. Сыворотку благородных дрожжей смешать с подготовленным соком, перелить в бутылку, чтобы она была заполнена на ¾ объема, горлышко укупорить ватной пробкой. Дать постоять закваске сутки в теплом месте. Когда жидкость сильно вспенится, перелить ее в чистую бутылку. В кастрюле довести до кипения 600 мл сока, добавить 60 г сахара и щепотку фосфата аммония, перемешать и дать остыть. Влить сок в бутылку с сывороткой, снова закрыть ватной пробкой и оставить в теплом месте на 1–2 дня. Когда жидкость вспенится, закваску можно использовать.

Сырье для вина следует подбирать достаточно тщательно. Подгнившие, испорченные, заплесневевшие фрукты и ягоды нужно удалять. Если плоды повреждены незначительно, эти места можно обрезать. Перебранное сырье следует вымыть, дать воде стечь. Косточки и сердцевины с семенами обязательно нужно удалить. Затем фрукты рекомендуется измельчить — мелко нарезать, пропустить через мясорубку или измельчить в кухонном комбайне — так из них будет легче отжать сок. Фруктовую массу нужно готовить в керамической, эмалированной, стеклянной посуде или в посуде из нержавеющей стали.

Больше сока получится, если добавить в массу немного теплой воды, перемешать и оставить в теплом месте на несколько дней, до начала брожения. Также большее количество сока можно получить, если мезгу заморозить, потом дать оттаять и после этого отжать сок.

Сок отжимают при прессовании мезги с использованием гидравлического или винтового пресса, а также с помощью соковыжималки. Соковарка в этом случае не подойдет, так как в ней сок перегревается и в итоге вино теряет значительную часть аромата и будет менее вкусным. Чтобы получить из мезги как можно больше сока, жмых можно залить прохладной кипяченой водой, перемешать, дать настояться 12–16 часов и снова отжать.

Отжатый сок следует процедить несколько раз, пока он не станет прозрачным. Если после многократного фильтрования он остается мутноватым, это не страшно — окончательную фильтрацию можно провести на этапе осветления готового вина.

Из подготовленного сока готовят **сусло** — в сок доливают воду так, чтобы кислотность получившейся жидкости не превышала 0,8 %. Если кислотность сока выше, это не лучшим образом повлияет на вкус вина и активность брожения, то есть напиток будет слабым.

Как уже упоминалось, кроме достаточного количества кислоты, сырье для вина должно содержать еще и сахар. Обычно в сусло добавляют сахар в количестве 150–250 г на 1 л. Количество сахара зависит от того, насколько крепкое и сладкое вино вы хотите получить. В сусло можно добавлять сахар-песок, сироп или мед. Следует помнить, что избыток сахара угнетает активность дрожжей. Чтобы не ошибиться, подсластитель рекомендуется добавлять частями, вводя 1/3 нормы каждые 3–4 дня с начала брожения. В этом случае брожение будет идти быстрее, а готовый напиток получится крепче.

Подготовленное сусло необходимо перелить в стеклянную бутыль достаточного объема и плотно укупорить, чтобы не допустить образования уксуса. Бутыль должна оставаться минимум на четверть пустой, так как при брожении жидкость увеличивается в объеме.

Закрывать бутыль нужно специальной бродильной пробкой — водяным затвором (гидрозатвором). Это герметичная крышка или пробка с трубкой, на которую надевается шланг, шланг опускают в емкость с водой. Некоторые пробки оснащены сверху небольшой колбой с водой, в которую выходит трубка. Водяной затвор защищает сусло от проникновения воздуха и вредных микроорганизмов.

Если пробки с гидрозатвором нет, укупорить емкость можно валиком из плотно скатанной ваты, а сверху обвязать сложенной в 4–5 слоев марлей или льняной тканью. Поскольку брожение лучше происходит в темноте, емкость с суслом рекомендуется устанавливать в темном месте или накрывать темной плотной тканью.

Оптимальная **температура для брожения** — 22–25 ˚С, более теплое помещение использовать не стоит, поскольку во время брожения температура сусла заметно повышается. Если она поднимется выше 30 ˚С, начнется испарение спирта, в итоге напиток приобретет неприятный горьковатый привкус. Чтобы предупредить испарение, температуру сусла следует регулярно измерять, и если она доходит до критической точки,

принудительно охлаждать жидкость — перенести емкость в более прохладное место или обернуть бутыль тканью, смоченной в холодной воде.

В первые 3–4 дня бурного брожения сусло активно образует пену, затем процесс брожения постепенно затихает. Чтобы процесс не тормозился и сахар более активно преобразовывался в спирт, содержимое бутыли нужно периодически взбалтывать. Изредка следует на несколько секунд открывать гидрозатвор, чтобы «впустить» кислород, необходимый для развития дрожжевых грибков. При выдерживании температуры и соблюдении технологии брожение начнет затихать через 8–10 дней. Медленное дображивание винного материала может длиться 6–10 недель, а иногда и дольше.

Окончание брожения можно определить по ряду признаков:

— в емкости с водой, куда выведена трубка затвора, перестают появляться пузырьки газа;

— жидкость осветляется, а на дно выпадает осадок;

— вино становится кисловатым, может быть едва заметная горчинка.

Вино следует осторожно слить с осадка, который может придать напитку неприятный привкус. Если после первого слива напиток мутный, нужно снова дать ему отстояться и слить с осадка еще раз. Осадок, в свою очередь, можно оставить в емкости, дать постоять и затем слить с него отстоявшееся вино. Слитое вино нужно перелить в чистую стеклянную посуду и дать постоять в темном месте еще 5–6 дней, затем снова снять с осадка. Готовый винный материал должен быть абсолютно прозрачный, без малейшей мути или осадка. С ним можно продолжать работу. Для получения сухого вина напиток необходимо выдержать не менее 2 месяцев в прохладном темном помещении. Если в процессе выдержки вновь появится осадок, вино аккуратно слить. Даже при малейшей мути готовое вино считается низкопробным.

Обычно вино, полученное из вишни, малины, смородины, рябины, дополнительно не осветляется, оно прозрачно само по себе. А вот вино из абрикосов, яблок, слив, крыжовника нуждается в **дополнительном осветлении**. Обработка может быть различной: нагревание, охлаждение, фильтрование через бумагу или специальный фильтр.

Обработка теплом — это подогрев вина на водяной бане. Бутылки с вином устанавливают в емкость с холодной водой и нагревают до 50 °С. Затем огонь нужно выключить и дать воде полностью остыть. Напиток выдержать 6–7 дней в прохладном месте, а затем слить с осадка, перелить в подготовленные

бутылки и укупорить.

При обработке низкой температурой вино охлаждают до температуры от -2 до -5 ˚С. В этом случае муть выпадает в осадок, с которого вино нужно слить максимально быстро, пока оно не нагрелось, и коллоиды, выпавшие в осадок вместе с микрочастицами, снова не растворились, «выпустив» муть обратно в вино.

В старину вино осветляли с помощью молока — нужно добавить 10 мл молока на 1 л вина, хорошенько перемешать и дать отстояться 3–5 дней при комнатной температуре. Отстоявшийся напиток следует быстро слить с осадка и дополнительно профильтровать.

Известен метод осветления вина с помощью яичного белка и желатина. Белок или растворенный в небольшом количестве теплой воды желатин влить в вино, тщательно взболтать и дать постоять 5–6 дней, затем аккуратно слить с осадка и пропустить через фильтр.

Готовое вино, особенно после процедуры осветления, не всегда отличается красивым цветом, поэтому популярна практика **подкрашивания напитка натуральными красителями**. Для получения благородного красного цвета в вино можно добавить немного вишневого, черничного или черносмородинового вина. Также подойдет натуральный или смешанный с сахаром и разведенный спиртом до крепости около 15 % об. черничный сок.

Белое вино часто подкрашивают жженым сахаром, он может придавать напитку цвет от соломенно-желтого до темно-коричневого. Жженый сахар получается при нагревании сахарного песка на сухой сковороде без добавления воды. Сахар должен раствориться, потемнеть и начать закипать. Если капля сахарной массы, попавшая в холодную воду, образует твердый шарик, карамель готова. Затем сахар, точнее получившуюся карамель, нужно остудить и растворить в небольшом количестве воды. Из 100 г сахара должно получиться 150 мл карамельного сиропа.

Полусладкие и десертные вина нуждаются в **дополнительном подслащивании**. Сначала определяют сахаристость получившегося напитка. Затем для получения желаемого уровня сладости в напиток добавляют уваренное виноградное сусло (бекмес) или сахар. Так, если 1 л сока для приготовления вина содержит 190 г сахара, то для доведения сахаристости сусла до 25 % на каждый литр сусла необходимо добавить 60 г сахара. Вместо сахара рекомендуется использовать бекмес, который необходимо вводить небольшими порциями. После каждой добавки сусло тщательно перемешивают и

проверяют его сахаристость.

Превратить сухое вино в полусладкое можно таким способом. Перед употреблением в сухое вино влить пастеризованный виноградный сок в таком соотношении: на 700 мл вина — 300 мл сока. Смесь перемешать — и после этого вино готово. Как правило, спирта в нем около 8,5 % об., а сахара — около 6 %. Также вино можно подслащивать медом. Его следует подавать на стол сразу после приготовления, оно не подлежит длительному хранению.

Для **хранения вина** рекомендуется использовать бутылки темного стекла, желательно из-под вина. Их нужно вымыть с содой, тщательно ополоснуть и высушить, а пробки прокипятить и остудить. Между поверхностью вина и пробкой должно оставаться не более 1,5 см. Верх пробки рекомендуется залить воском или парафином, чтобы предотвратить попадание воздуха в бутылку.

Многие виноделы знают, что после укупорки в бутылки вино иногда меняет вкус и аромат. Чтобы этого не допустить, можно добавить в напиток «закрепители» (спирт, химические консерванты) или пастеризовать вино.

На винодельческих предприятиях для закрепления вин крепостью 12–14 % об. используется сернистая кислота, уничтожающая грибки и микроорганизмы. В домашних условиях используется ее соль — пиросульфит калия в таблетках по 10 г. На 10 л вина понадобится 2–3 г пиросульфита калия. Затем вино следует тщательно взболтать, пропустить через фильтр и залить в подготовленные бутылки.

Вина с содержанием спирта более 16 % об. дополнительно «консервировать» нет необходимости, поскольку такое количество спирта убережет напиток от бактерий и грибков. Если вино слабее, концентрацию спирта нужно довести до 16–17 % об., перемешать, профильтровать, разлить в бутылки и укупорить.

Пастеризацию можно проводить двумя способами.

Вариант 1. В эмалированную кастрюлю на решетку или свернутое в 4–6 слоев полотенце установить бутылки с вином, залить в кастрюлю воду, чтобы она была на одном уровне с вином в бутылках. Бутылки укупорить пробками из ваты. Кастрюлю поставить на слабый огонь, нагреть воду до 60–70 °С и поддерживать эту температуру в течение 15–20 минут. Затем бутылки вынуть, укупорить герметичными пробками и поставить вино на хранение в темное прохладное помещение.

Вариант 2. Укупоренные герметичными пробками бутылки с вином полностью опустить в воду, воду подогреть до 72 °С и поддерживать эту температуру 25–30 минут, а затем постепенно

снизить до комнатной. Бутылки вынуть из воды, вытереть насухо, залить пробки воском или парафином, поставить на хранение.

Бутылки, закупоренные натуральной пробкой, рекомендуется хранить в горизонтальном положении, чтобы пробка постоянно омывалась вином. В вертикальном положении она может подсохнуть, потерять герметичность, в вино попадет воздух, и начнется уксусное брожение или активное испарение спирта. В обоих случаях напиток будет испорчен.

Если планируется приготовить выдержанное вино, температура в помещении, где оно хранится, должна оставаться без изменений в любое время года. Рекомендуется также засыпать бутылки песком в ящике или перекладывать свежей соломой.

Итак, чтобы в домашних условиях получить вкусное качественное вино, следует соблюдать ряд несложных правил.

— Использовать для приготовления вина неповрежденные свежие и спелые (но не переспевшие) ягоды и фрукты.

— После сбора сырья тщательно вымыть его и начать переработку как можно скорее, чтобы оно не начало портиться.

— Подготовленный сок или пюре хранить в плотно закрытой посуде в темном месте, поскольку на солнечном свете сок меняет цвет, а кислород уничтожает в нем ароматические вещества.

— Не допускать контакта сока и вина с металлами, особенно цинком.

— В процессе производства желательно вести записи и делать наклейки на бутыли, указывая дату приготовления сусла, количество и вид сока, добавление сахара, воды, меда, других ингредиентов.

— Рассчитывать количество сахара в сырье для получения напитка нужной крепости: для 1 л спирта в сусле требуется 1,7 кг сахара. При добавлении изюма следует учитывать, что содержание сахара в нем составляет 40–60 %, т. е. добавка 1 кг изюма соответствует добавлению 400–600 г сахара.

— Следует соблюдать правила введения в сусло сахара для получения вина разной крепости. В легкие вина сахар добавляют 1 раз, в столовые — 2 раза, в крепкие — 3 раза.

— Слишком кислый сок нужно разводить водой или водой с сахаром. Количество определяется кислотностью сока и типом вина. Кислотность легких вин может составлять 5,5–7 г кислоты на 1 л. Для столовых обычное содержание кислоты составляет от 7 до 9 г/л, для десертных — 9–11 г/л.

— В процессе брожения дрожжи должны получать дополнительное питание, чтобы максимально переработать сахар, содержащийся в сырье. Обычно для этого используется фосфат аммония. Количество «подкормки» определяется степенью

разбавления сока. Как правило, на 1 л сусла берут 0,2–0,5 г фосфата аммония.

Рецепты вин

Сухое вино

10 кг спелого винограда (сорта: «шасла белая», «шасла розовая», «шасла мускатная», «алиготе», «мускат розовый», «мускат гамбургский», «лидия» или подобные), дрожжи

Ягоды снять с кистей, перебрать, удалить подпорченные, выложить небольшими порциями в дуршлаг и размять, собирая сок в эмалированную или стеклянную емкость. В большую стеклянную бутыль выложить жмых и влить получившийся сок. Добавить дрожжи, горлышко бутыли завязать марлей. Поставить емкость в теплое место (25–28 ˚С) и выдержать 2–3 дня. Примерно на 3-й день жмых поднимется вверх. Еще через 4–5 дней жидкость нужно процедить через сито, ягоды отжать и полученную жидкость добавить в перебродивший сок. Сусло перелить в чистую бутыль, установить водяной затвор и поставить в темное теплое место на 12–18 дней. Вино слить с осадка, перелить в чистую бутыль, снова установить затвор и поставить в погреб или другое прохладное место (8–12 ˚С) на 2–2,5 месяца. За этот период на стенках и дне бутыли должна осесть виннокаменная кислота, вследствие чего вино станет менее кислым и посветлеет. Чистое вино нужно осторожно слить, перелить в стеклянные бутылки, наполняя их почти до пробки, герметично укупорить. Вино будет несладким, с низким содержанием сахара. Нужно следить, чтобы напиток содержал достаточное количества спирта — если его будет мало, в вине появится плесень. Чтобы спирта было достаточно, в ягодный сок нужно добавлять сахар из расчета 60–100 г на 1 л сока.

Красное сухое вино

Спелый синий виноград

Ягоды снять с кистей, перебрать, удаляя порченые, выложить в эмалированную емкость и размять руками или деревянным пестиком. Образовавшийся сок перелить в стеклянную бутыль, заполнив ее на 2/3, плотно укупорить пробкой с водяным затвором. Поставить бутыль в темное прохладное место (15–18 ˚С) и дать перебродить соку в течение 60–70 дней. Состояние сусла нужно регулярно проверять, отслеживать этапы брожения и

проверять герметичность пробки, чтобы под воздействием воздуха не началось уксусное брожение. По окончании брожения вино снять с осадка, профильтровать и разлить в бутылки темного стекла с герметичными пробками.

Сухое вино из айвы

10 л сока винограда светлых сортов, 1 кг айвы, дрожжи

Айву вымыть, обсушить, удалить кожуру и сердцевину, мякоть нарезать тонкими ломтиками. Процеженный виноградный сок налить в стеклянную бутыль, добавить айву и дрожжи, установить пробку с гидрозатвором. Выдержать в темном месте при комнатной температуре 28–30 дней. Внимательно следить, чтобы не пропустить окончание брожения. Вино осторожно снять с осадка, пропустить через фильтр, перелить в подготовленные бутылки и укупорить.

Вино «Времена года»

5 кг винограда сорта «изабелла», по 5 кг трех сортов винограда по вкусу, сахар по желанию

Виноград снять с кистей, тщательно перебрать, не мыть. Ягоды размять руками или деревянным пестиком в эмалированной посуде. Емкость завязать марлей или тканью и оставить в темном месте при комнатной температуре на 7–8 дней. Забродивший сок слить, ягоды отжать и эту жидкость долить в сок. Процедить, по желанию добавить сахар — 0,8–1 кг на 10 л сока. Сусло перелить в стеклянную бутыль, укупорить пробкой с гидрозатвором, поставить в теплое место для брожения. Когда вино перебродит, осторожно слить его с осадка, профильтровать и разлить в бутылки темного стекла. Хранить в прохладном месте.

Розовое вино

10 кг винограда (можно взять 7 кг белого и 3 кг синего), 2 кг сахара, 2 л воды, дрожжи

Очень спелый виноград снять с кистей, перебрать и размять руками или деревянным пестиком так, чтобы косточки не дробились. Сок слить. Жмых положить под пресс, собрать выделившийся сок, добавить к первой порции. Затем мезгу залить

небольшим количеством теплой кипяченой воды, дать настояться 4–5 часов и снова поместить под пресс. Процедуру повторять, пока из жома будет выделяться сок. Весь сок соединить, добавить 1 кг сахара, тщательно перемешать и поставить в темное теплое место для брожения. Желательно добавить дрожжи: «дикие» или винные. Через неделю добавить в напиток 50 г сахара, еще через 3–4 дня — 400 г сахара, через 5 дней — оставшийся сахар. Через 24–27 дней вино слить с осадка, дать отстояться 3 дня, процедить, разлить в бутылки и укупорить. Перенести вино в прохладное место для тихого брожения. Через 5–6 месяцев вино снять с осадка, профильтровать, затем пастеризовать и разлить в бутылки темного стекла с герметичными пробками. Яркий вкус и аромат вино приобретет после выдержки в течение 2–3 лет.

Вино «Изабелла»

5 кг винограда сорта «изабелла», 2 кг сахара, 20 г закваски, 10 л воды

Спелые ягоды перебрать, ополоснуть в проточной воде и откинуть на дуршлаг. Когда вода стечет, виноград выложить в большую эмалированную посуду и размять руками. Массу поставить на очень слабый огонь, нагреть до 60 °С. Затем дать остыть до комнатной температуры и тщательно отжать сок через дуршлаг. В сок добавить воду и сахар, перемешать — сахар должен полностью раствориться. Добавить закваску, емкость укупорить гидрозатвором, поставить для брожения в темное теплое место. Выдержать 55–60 дней — до окончания брожения. Вино осторожно снять с осадка, профильтровать, пастеризовать и хранить в бутылках темного стекла в прохладном месте.

Рубиновое вино с малиной

8 кг винограда, 2 кг малины, 3 л сахара, 4 л воды

В разной посуде размять руками спелый перебранный виноград и очищенную от плодоножек малину. Обе массы соединить, выложить в бутыль, завязать горлышко несколькими слоями марли или льняной тканью и оставить для брожения в теплом месте на 6–7 дней. Ежедневно утром и вечером взбалтывать содержимое бутыли. Затем слить сок, отжать ягоды и добавить эту жидкость к соку. Воду подогреть до 40 °С, добавить сахар и перемешивать, пока он не растворится. Сироп остудить, влить в забродивший сок, взболтать. Бутыль укупорить пробкой с

водяным затвором. Выдержать при комнатной температуре в темном месте 45–60 дней. Готовое вино слить с осадка, при желании подсластить сахарным сиропом, разлить в бутылки, пастеризовать и плотно укупорить.

Абрикосовое вино

2,5 кг абрикосов, 3 кг сахара, 9 л воды

Спелые абрикосы вымыть, обсушить, удалить косточки. Половинки абрикосов выложить в теплую кипяченую воду, перемешать, дать постоять при комнатной температуре 5 дней. Затем настой слить, фрукты отжать. Добавить в настой сахар, перемешать, перелить в емкость, укупорить пробкой с водяным затвором. Поставить в теплое место для брожения. Когда брожение закончится, вино профильтровать, перелить в стеклянную бутыль, закрыть и дать дозреть в прохладном месте. Готовое вино слить с осадка и при необходимости очистить с помощью яичного белка.

Персиковое вино

5 кг персиков без косточек, 20–30 г мускатного ореха, 1 л белого полусухого вина, 3 кг сахара, 5 л воды, дрожжевая закваска

Подготовленные персики нарезать небольшими кусочками. Выложить в стеклянную бутыль, добавить мускатный орех и белое вино. Из сахара и воды на слабом огне сварить сироп, снять пену, остудить до комнатной температуры. Сироп влить в бутыль с суслом. Добавить дрожжевую закваску, взболтать, закрыть пробкой с водяным затвором и поставить для брожения в темное теплое место. Когда брожение закончится, осторожно слить вино с осадка, профильтровать, при необходимости очистить от мути с помощью яичного белка и профильтровать еще раз.

Пряное персиковое вино

18–20 кг персиков, 200 г меда, 5,2 кг сахара, 400 г листьев персика, 8 г мускатного ореха, 8–10 г корицы, 5 л воды, 500 мл спирта

Персики вымыть, обсушить, удалить косточки. Половинки разрезать на кусочки и тщательно размять в эмалированной, стеклянной или деревянной посуде, можно в бочонке. Влить в

персиковую массу 2 л воды, добавить мед и перемешать. Емкость укупорить и поставить в теплое место для брожения. Когда оно окончится, жидкость процедить. В сусло добавить сахар, листья персика, пряности, спирт и 3 л воды, перемешать. Емкость закрыть и дать настояться в теплом месте 20–23 дня. Затем вино процедить, перелить в стеклянную бутыль и выдержать в прохладном месте 2 месяца. После этого вино слить с осадка, очистить желатином или белком, перелить в подготовленные бутылки.

Земляничное вино «Сюрприз»

10 кг земляники, 3 кг сахара, 25 г виннокаменной кислоты, 1 л дистиллированной воды, 5 л воды

Землянику перебрать, удалить плодоножки, вымыть и откинуть на дуршлаг. Ягоды засыпать сахаром, добавить виннокаменную кислоту, влить дистиллированную воду и оставить на сутки при комнатной температуре. Когда масса даст сироп, добавить оставшуюся воду, перемешать, затем процедить и отжать ягоды. Сок перелить в бутыль, поставить водяной затвор и оставить в теплом месте бродить. Готовое вино слить с осадка, профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное темное место.

Земляничное-яблочное вино

8 л земляничного сока, 500 мл яблочного сока, 2,4 кг сахара, закваска

Спелую сочную землянику очистить от плодоножек, вымыть, обсушить и размять в пюре руками или деревянным пестиком. Массе дать постоять 2–3 дня в теплом месте, затем слить сок и отжать ягоды через хлопковую или льняную ткань. Земляничный и яблочный сок соединить, ввести 200–300 г заранее подготовленной закваски, укупорить емкость водяным затвором и поставить в теплое темное место. Когда брожение закончится, вино слить с осадка, добавить сахар, перемешать, чтобы он растворился, профильтровать, перелить в подготовленные бутылки. Вино не подходит для длительного хранения.

Вишневое вино

15 кг вишен, сахар

Вишни очистить от плодоножек, вымыть, обсушить, удалить косточки и размять ягоды в пюре. Оставить пюре на 12–16 часов при комнатной температуре, чтобы оно немного забродило, затем процедить. Сок налить в емкость и поставить в теплое место. Когда сок забродит, добавить сахар из расчета 500 г на каждые 3 л сока. Сусло перелить в стеклянную бутыль, закрыть пробкой с гидрозатвором, оставить бродить на 8 дней. Готовое вино профильтровать, разлить в подготовленные бутылки.

Вишневое вино с косточками

8 кг вишен, 1,6 кг красной смородины, сахар, 250–300 мл водки, корица по вкусу

Вишни вымыть, очистить от плодоножек и косточек, ягоды размять в пюре. Половину косточек растолочь. Красную смородину снять с кистей, вымыть, обсушить, размять в пюре и смешать с вишневой массой и косточками. Переложить смесь в стеклянную бутыль или бочонок, добавить сахар из расчета 100 г на 2 л. Емкость укупорить гидрозатвором, поставить для брожения в теплое место на 2–3 недели. Затем добавить водку, немного корицы, перемешать, плотно закрыть и выдержать 4 месяца в прохладном месте. После этого профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное темное место.

Вино из вишневой мезги

5 кг вишневой мезги, 4 л сахарного сиропа

Вишневую мезгу выложить в большую стеклянную емкость, залить сахарным сиропом и тщательно перемешать. Горлышко емкости завязать плотной тканью и поставить в теплое место (25–30 °С) на 4–6 дней. Когда мезга поднимется на поверхность жидкости, ткань с горлышка снять, установить гидрозатвор и герметизировать пробку. Емкость оставить в теплом месте на 30–50 дней. Затем забродивший сок слить, отжать мезгу, перелить сок в стеклянную бутыль и снова установить гидрозатвор. Выдержать при комнатной температуре 20–30 дней. После этого вино слить с осадка, при необходимости профильтровать, разлить в бутылки темного стекла и герметично укупорить.

Вишнево-малиновое вино

4 л сока из сладких вишен, 500 мл малинового сока, 800 г сахара

В свежевыжатый вишневый сок добавить сок малины, сахар, тщательно перемешать. Смесь перелить в стеклянную бутыль, закрыть гидрозатвором и оставить для брожения при комнатной температуре на 80–95 дней. Когда брожение закончится, вино слить с осадка, профильтровать, при необходимости дополнительно очистить желатином или яичным белком, повторно профильтровать и перелить в подготовленные бутылки.

Вишневое вино с винной кислотой

10 л сока из сладких вишен, 2,5 л воды, 1,2 кг сахара, 10 г винной кислоты

В вишневый сок добавить воду, сахар, винную кислоту и тщательно перемешать. Перелить сусло в бутыль, закрыть гидрозатвором, поставить в теплое место и дать перебродить. Затем вино слить с осадка, перелить в другую бутыль, укупорить и оставить для медленного брожения на 3–5 недель в прохладном месте. После этого вино еще раз слить с осадка, профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное темное место.

Грушевое вино

20 кг спелых диких груш

Груши вымыть, натереть на терке или мелко нарезать, отжать сок. Если груши плотные, выложить измельченные плоды в эмалированную кастрюлю, добавить немного воды и протушить под крышкой на слабом огне 5–7 минут, помешивая. Затем массу остудить и отжать сок. Сок перелить в стеклянную бутыль или бочонок, поставить в теплое место для брожения на 15–20 дней. Вино слить с осадка, профильтровать, перелить в подготовленные бутылки, укупорить и поставить для медленного брожения в прохладное место на 90–100 дней.

Грушевое вино с медом

10 л сока диких груш, 200 г меда

Грушевый сок нагреть почти до кипения, снимая пену. Затем

остудить до 35–40 °С, процедить и вновь поставить на огонь. Уваривать сок в 2–3 приема, затем смешать его с медом, перелить в бочку, заполнив ее на 2/3, укупорить гидрозатвором. Когда брожение закончится, слить вино с осадка, перелить в бутылки, поставить на хранение в прохладное место.

Яблочное вино. Вариант 1

2 кг яблок, 5 г корицы, 2 л воды, 500 г сахара

Спелые яблоки без повреждений вымыть, вырезать сердцевину и нарезать мелкими кусочками. Залить водой, добавить корицу, перемешать, поставить на слабый огонь и варить, помешивая, пока яблоки не станут мягкими. Из массы выжать сок, перелить в стеклянную бутыль, укупорить гидрозатвором и поставить для брожения в теплое место. Молодое вино слить с осадка, процедить, добавить сахар, перемешать и поставить для повторного брожения в достаточно теплое место. Жидкость взбалтывать 2–3 раза в день. Через 15–20 дней вино слить с осадка, при необходимости профильтровать и разлить в подготовленные бутылки.

Яблочное вино. Вариант 2

30 кг яблок, сахар

Спелые яблоки вымыть, удалить сердцевину и пропустить через мясорубку. Из яблочной массы отжать сок с помощью пресса, процедить, перелить в бочонок или стеклянную бутыль. Добавить сахар из расчета 1 кг на 6 л сока. Бутыль укупорить гидрозатвором, оставить для брожения при комнатной температуре. Когда вино перебродит, слить его с осадка, перелить в другую емкость. Дать постоять при комнатной температуре, пока вино не осветлится, повторно слить с осадка, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное темное место.

Яблочно-грушевое десертное вино

10,8 л яблочного сока, 1,2 л грушевого сока, 1 кг сахара, 200 г крупного изюма

Соединить соки, добавить сахар, тщательно перемешать. Всыпать нарезанный изюм. Смесь перелить в бутыль, укупорить

гидрозатвором и выдержать при комнатной температуре, пока брожение не закончится. Вино слить с осадка, профильтровать, разлить в бутылки и поставить на выдержку в прохладное место на 10–12 месяцев. После этого вино приобретет яркий аромат и тонкий вкус портвейна.

Красный яблочный портвейн

7,5 л яблочного сока, 500–600 мл черничного сока, 4 кг сахара, 1 кг изюма, 5 л воды

Изюм мелко нарезать, выложить в стеклянную бутыль, залить водой, закрыть и дать перебродить в теплом месте в течение 2 недель. Настой процедить, соединить с яблочным и черничным соком. Добавить сахар, перемешать. Сусло перелить в бутыль, укупорить гидрозатвором и оставить для брожения при комнатной температуре. Готовое вино слить с осадка, разлить в бутылки, выдержать в прохладном месте не менее 1 года.

Крепкое яблочно-рябиновое вино

8,5 л яблочного сока, 1,3–1,5 л рябинового сока, 2,1 кг сахара, 1 л водки

Соединить сок рябины и яблочный сок. Добавить сахар, перемешать. Сусло перелить в бутыль, укупорить пробкой с гидрозатвором и оставить при комнатной температуре для брожения. Затем вино слить с осадка, профильтровать, долить водку, перемешать и дать настояться 5–6 дней. Готовое вино разлить в бутылки и укупорить.

Ежевичное вино

5 кг ежевики, 10 л воды, 3 кг сахара, 500 г меда

Спелую ежевику перебрать, удалить плодоножки, переложить в стеклянную или деревянную емкость, размять и залить водой (6 л). Емкость неплотно закрыть и поставить на 4 дня в прохладное место. Затем слить жидкость и отжать ягоды. Мезгу снова залить водой (4 л) и выдержать 6 часов при комнатной температуре. Получившуюся жидкость слить, мезгу отжать. Смешать обе порции ежевичного настоя, добавить сахар, мед, перелить смесь в маленький бочонок или стеклянную бутыль, закрыть гидрозатвором и поставить в холодное место для брожения —

понадобится около 6 месяцев. Готовое вино слить с осадка, при необходимости профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное темное место.

Ежевичное вино «Ароматное»

6 кг ежевики, 5–5,5 л воды, 100 г изюма, 10 г листьев земляники, сахар

Спелую ежевику перебрать, удалить плодоножки, размять в пюре руками или деревянным пестиком. Массу залить подогретой до 70 °С водой. Вода должна только покрывать ягоды. Добавить нарезанный изюм, размятые земляничные листья, перемешать. Емкость закрыть и оставить на 4 дня при комнатной температуре. На поверхности массы появится слой диких дрожжей. Сусло процедить, перелить в стеклянную бутыль, добавить сахар из расчета 250 г на каждые 4 л сока, перемешать и оставить бродить в теплом месте. Когда брожение закончится, емкость герметично закрыть, выдержать в прохладном месте 6 месяцев, затем слить вино с осадка, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное темное место.

Ежевичное вино на коньяке

5 л ежевичного сока, 5 л воды, 1,5 кг сахара, 7–8 г винного камня, 70 мл коньяка

К ежевичному соку добавить воду, сахар, толченый винный камень. Сусло перемешать, перелить в небольшую бочку, укупорить гидрозатвором и поставить в прохладное место (12–15 °С). После окончания брожения вино слить с осадка, добавить коньяк, перемешать, дать постоять еще 5–7 дней. Затем профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное темное место.

Вино из крыжовника. Вариант 1

20 кг спелого крыжовника, сахар, водка

Спелый крыжовник размять, выложить в стеклянную емкость и выдержать 4 дня при комнатной температуре. Затем отжать сок. Добавить сахар в соотношении 1:20, перемешать. Влить водку в соотношении 1:20. Сусло перелить в бочонок и поставить его в темное прохладное помещение. Ежедневно содержимое

взбалтывать 5 раз. Через 3–4 недели, когда сусло перебродит, вино слить с осадка, профильтровать, при необходимости осветлить, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное темное место.

Вино из крыжовника. Вариант 2

30 кг красного крыжовника, 15 л воды, 2 кг сахара, 400 г красной свеклы, 40 г красного винного камня, 500 мл водки

Крыжовник перебрать, при необходимости вымыть, обсушить. Ягоды размять в пюре, добавить холодную воду, тщательно перемешать, дать постоять 1–2 часа и отжать сок. Влить сок крыжовника в бочонок, добавить сахар, очищенную и мелко нарезанную свеклу, красный винный камень и водку. Все взболтать, укупорить гидрозатвором и оставить при комнатной температуре для брожения. Когда брожение закончится, вино слить с осадка, профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное темное место.

Вино из крыжовника. Вариант 3

5 кг крыжовника, вода, сахар, закваска

Спелый крыжовник размять, залить водой (500 мл), перемешать, добавить дрожжевую закваску и дать постоять при комнатной температуре 2–3 дня, затем отжать сок. Полученный сок разбавить водой в соотношении 1:1 и добавить сахар из расчета 100 г на 1 л получившегося разведенного сока. Сусло перелить в бутыль, поставить в теплое место для брожения. Когда брожение закончится, вино слить с осадка, профильтровать, если нужно — осветлить яичным белком.

Вино из крыжовника. Вариант 4

5 кг спелого крыжовника, 1,5 кг сахара, 6,5 л воды

Спелый крыжовник перебрать, размять, залить 5 л воды, выдержать 3 дня при комнатной температуре. Затем отжать сок с помощью пресса. В сок добавить сахар и оставшуюся воду, тщательно перемешать, перелить в стеклянную бутыль, заполнив ее на 2/3 объема. Поставить на брожение. Когда брожение закончится, вино слить с осадка, профильтровать, при необходимости осветлить и перелить в подготовленные бутылки.

Крепкое малиновое вино

5 кг малины, 2 л воды, сахар, дрожжевая закваска, спирт

Ягоды перебрать, удалить плодоножки, не мыть. Малину размять. Влить в массу 1 л воды, добавить 300 г сахара, перемешать, дать постоять 8 часов, отжать сок. К выжимкам добавить 1 л воды, дать настояться 5–6 часов, затем жидкость слить, мезгу отжать. Смешать оба настоя, добавить дрожжевую закваску и поставить для брожения в теплое место. Через 8–10 дней сусло процедить, добавить сахар из расчета 150 г на 1 л жидкости, перемешать и снова поставить в теплое место для брожения. Когда брожение закончится, вино процедить и добавить спирт — 250 мл на 5 л вина. Вино перемешать, дать постоять сутки, по желанию подсластить и профильтровать. Готовое вино разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное темное место.

Малиново-смородиновое вино

12 кг малины, 2 л сока красной смородины, 12 л яблочного сока, 3,5–4 кг сахара, 30 г винного камня, 15–16 л воды, 150 г лимонов, 200 г апельсинов, 1 л коньяка

Малину перебрать, удалить плодоножки, размять в однородную массу и отжать сок. К малиновому соку добавить смородиновый. В оставшуюся малиновую мезгу влить воду и дать смеси постоять 12 часов, периодически помешивая. Затем жидкость процедить, мезгу отжать. Полученный настой добавить к смеси соков, влить яблочный сок, перемешать. Добавить в соковую смесь сахар и винный камень в порошке. Емкость поставить в теплое место для брожения. Через день после начала брожения добавить цитрусовую цедру и выжатый из цитрусовых сок. После окончания брожения вино слить с осадка и процедить. Влить коньяк, дать постоять 10–14 часов, затем профильтровать. Готовое вино разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в прохладное темное место.

Малиновое вино. Вариант 1

4 кг малины, 1,2 кг сахара, 4 л воды

Малину перебрать, удалить плодоножки, размять и выложить в стеклянную 10-литровую бутыль. В эмалированную кастрюлю

влить воду, добавить сахар, перемешать, поставить на слабый огонь и сварить сироп, периодически снимая пену. Сироп остудить до комнатной температуры, добавить к малиновой массе, перемешать. Горлышко бутыли завязать тканью. Оставить для брожения при комнатной температуре. Емкость периодически встряхивать. После прекращения брожения вино нужно выдержать на холоде 2–3 дня, чтобы на дно выпал осадок. Отстоявшееся вино слить с осадка, профильтровать, разлить в чистые и сухие бутылки.

Малиновое вино. Вариант 2

5 кг малины, 1,5 кг сахара, 5 л воды

Малину перебрать, удалить плодоножки, отжать сок с помощью соковыжималки. Смешать в кастрюле воду и сахар, поставить на небольшой огонь и приготовить сироп, снимая пену в процессе варки. Остудить готовый сироп до 22–25 °С, влить в малиновый сок, перемешать. Полученное сусло перелить в стеклянную бутыль и оставить при комнатной температуре для брожения. Перебродившее вино осторожно слить с осадка, профильтровать и разлить в подготовленные бутылки.

Черничное вино. Вариант 1

5 кг черники, 10 кг красного винограда, 500 г сахара

Спелую чернику перебрать, промыть в проточной воде, откинуть на дуршлаг, затем выжать сок. Красный виноград снять с кистей, перебрать, отжать сок с помощью пресса. В виноградный сок добавить сахар, перемешать, чтобы он полностью растворился. Влить черничный сок, перемешать. Сусло перелить в бутыль, закрыть гидрозатвором и оставить бродить при комнатной температуре. Когда брожение закончится, вино слить с осадка, профильтровать и разлить в подготовленные бутыли.

Черничное вино. Вариант 2

2 кг черники, 500 г сахара, 3 л воды

Спелую чернику перебрать, ополоснуть в проточной воде, откинуть на дуршлаг. Дать ягодам постоять 48 часов, затем протереть через сито. В массу добавить сахар, перемешать, выложить в стеклянную бутыль. Поставить для брожения в теплое

место. Бутыль периодически встряхивать. Через неделю влить теплую воду, перемешать и выдержать еще 30 дней. Вино слить с осадка, профильтровать и разлить в подготовленные бутылки.

Черничное вино. Вариант 3

3 кг черники, 4,5 л воды, 1,6 кг сахара, 300 г меда

Спелую чернику перебрать, ополоснуть в проточной воде и откинуть на дуршлаг. Подготовленные ягоды размять, выложить в стеклянную бутыль. Влить 3 л теплой воды, завязать горлышко бутыли марлей и поставить в теплое помещение (20–27 °С) на 4 дня. Настой процедить, мезгу отжать. Полученное сусло перелить в другую бутыль. Сахар и мед растворить в 1,5 л теплой воды, добавить к суслу, перемешать. Емкость укупорить гидрозатвором и поставить для брожения в теплое место на 30–50 дней. Готовое вино процедить, перелить в другую стеклянную емкость, снова установить затвор и выдержать в прохладном месте 2 месяца. Затем вино слить с осадка, разлить в подготовленные бутылки и укупорить.

Черносмородиновое вино. Вариант 1

3 кг черной смородины, 1 кг сахара, 3 л воды

Спелую смородину снять с кистей, перебрать, ополоснуть в проточной воде и размять. Пюре выложить в стеклянную бутыль. Смешать воду и сахар, поставить на небольшой огонь и приготовить сироп, снимая пену. Дать сиропу остыть до комнатной температуры, влить к смородине, перемешать. Бутыль укупорить и поставить в темное теплое место для брожения. По окончании брожения вино профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить для хранения в темное место.

Черносмородиновое вино. Вариант 2

5 кг черной смородины, 10 кг красного винограда, 500 г сахара

Спелую смородину снять с кистей, ополоснуть, обсушить и с помощью соковыжималки отжать сок. Виноград снять с кистей, перебрать, желательно не мыть и отжать сок в другую посуду. Виноградный сок нагреть до 25–30 °С, добавить в него сахар, перемешать, чтобы сахар растворился. Влить смородиновый сок. Сусло перелить в стеклянную бутыль и оставить бродить при

комнатной температуре в темном месте. Когда брожение почти утихнет, вино профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и поставить для медленного брожения в прохладное место. Перед употреблением выдержать не менее 5 месяцев.

Вино из красной смородины

12 кг красной смородины, 1,5 кг сахара, 1 л коньяка

Спелую красную смородину снять с кистей, перебрать, ополоснуть и обсушить, затем размять. Массу выложить в деревянную или стеклянную емкость и поставить для брожения в прохладное место. Перебродившую массу процедить и отжать мезгу. Дать соку отстояться, перелить в бочонок или бутыль, добавить сахар и коньяк, хорошенько взболтать. Поставить на 6–8 недель в прохладное место. Полученное вино профильтровать, разлить в бутылки и укупорить. Перед употреблением выдержать в прохладном месте не менее 4 месяцев.

Коктейли

Рецепты Коктейлей

Дайкири

40 мл рома, 80 г лайма, 40 мл сахарного сиропа, 150 г льда, ломтик лайма

Из лайма отжать сок. Выложить в шейкер лед, влить сироп, лаймовый сок и ром, хорошо перемешать. Перелить коктейль в охлажденный бокал и украсить ломтиком лайма.

Дайкири с клубникой

450 г клубники, 300 мл лимонного сиропа, 300 мл белого рома, 350 мл имбирного пива, 250 г кубиков льда, лимонная цедра для украшения

Клубнику очистить от плодоножек, вымыть, уложить в чашу блендера и измельчить в однородное пюре. К пюре добавить лимонный сироп, ром, имбирное пиво, быстро смешать. Добавить в чашу кубики льда, перемешать и разлить в бокалы. Украсить ягодами клубники и лимонной цедрой.

Мохито с апельсином

300 г апельсинов, 5–6 молодых побегов мяты с листиками, 100 мл белого рома, 200 мл апельсинового сока, лед, сахарный сироп, газированная минеральная вода

Спелые сочные апельсины вымыть, очень острым ножом нарезать на небольшие дольки. Листики мяты отделить от стеблей, вымыть, обсушить. В бокал для напитка положить 2–3 дольки апельсина, несколько размятых листиков мяты, по вкусу влить сахарный сироп. Все тщательно перемешать, размять коктейльной ложкой. В бокал добавить лед, влить ром и апельсиновый сок. Долить доверху минеральной водой. Напиток украсить листиками мяты и ломтиками апельсина.

Клубничный мохито

200 г клубники, 4 листика базилика, 60 мл светлого рома, 45 мл сахарного сиропа, 350 мл минеральной газированной воды,

лед

Клубнику очистить от плодоножек, вымыть, обсушить, разрезать на 2–4 части. Клубнику положить в бокал, немного размять ложкой, добавить размятые листики базилика. Затем влить ром, сироп, добавить лед, осторожно перемешать. Долить бокал доверху минеральной водой.

Горячий коктейль «Огненный шоколад»

100 г черного шоколада, 1 стручок острого перца (30 г), 5 г корицы, 5 г ванилина, 400 мл молока, 30 мл коньяка, 15–25 г сахара

Черный шоколад с содержанием какао около 70 % натереть на крупной терке. Перец очистить от плодоножки и семян. Перец, корицу и половину нормы ванилина положить в сотейник, залить молоком и нагреть на небольшом огне, не доводя до кипения. Затем добавить в молоко шоколад, уменьшить огонь и нагревать 8–10 минут, постоянно помешивая. Должна получиться однородная смесь с шоколадным ароматом. Напиток процедить, влить коньяк, добавить по вкусу сахар, оставшийся ванилин и перемешать. Горячий коктейль сразу подавать на стол.

Коктейль «Мятный джулепс»

1 л виски, 350 г сахара, 400 мл воды, 30 г свежей мяты, 100 г лимона

Воду соединить с сахаром, перемешать, поставить на небольшой огонь и приготовить сироп, снять пену. Молодые листики мяты вымыть, обсушить и мелко нарезать. Лимон вымыть, нарезать тонкими полукруглыми ломтиками. В теплый сироп положить измельченную мяту, поставить на 2–3 минуты на слабый огонь, затем снять с плиты, накрыть крышкой и дать остыть. В охлажденные бокалы влить по 120 мл виски и 60 мл мятного сиропа. Добавить ломтики лимона и украсить бокалы листиками мяты.

Кофейный фраппе с коньяком

50 мл шоколадного сиропа, 50 мл коньяка, 50 мл кофе, 50 мл молока, корица, кайенский перец, ванильный сироп по вкусу, лед, взбитые сливки, тертый шоколад

Соединить в чаше блендера шоколадный сироп, коньяк, кофе, молоко, корицу, кайенский перец и ванильный сироп. Взбивать смесь 15–20 секунд, пока жидкость не станет однородной. Затем добавить лед и перемешивать в течение 1 минуты. Сахар можно добавить по вкусу. Готовый коктейль разлить в бокалы, украсить взбитыми сливками и посыпать тертым шоколадом.

Коктейль «Мятный ром»

90 мл рома, 90 мл крем-соды, 5–7 листиков мяты, 60 г лимона, 70 г льда

Листья мяты вымыть, мелко нарезать и помять руками. В охлажденные бокалы выложить мяту и кубики льда, влить ром. Затем осторожно, чтобы не перемешать слои, долить крем-соду. Лимон нарезать очень тонкими полукруглыми ломтиками и украсить коктейль.

Коктейль «Осенний сюрприз»

60 мл имбирной настойки, 40 г тыквенного пюре, 15 мл сока лимона или лайма, 30 мл медовой воды, 10 г свежего имбиря, 150 г льда

Приготовить медовую воду — смешать мед и теплую кипяченую воду, взятые в равных количествах. В шейкере соединить имбирную настойку, тыквенное пюре, лимонный сок и медовую воду, перемешать. В бокалы положить кубики льда, вылить из шейкера коктейль и посыпать тонко нарезанным имбирем. Сразу подавать на стол.

Мохито с тыквой

40 мл рома, 20 г тыквенного пюре, 10 листиков свежей мяты, 20 г сахара, 60 г лайма, крем-сода, лед

Запеченную мякоть тыквы измельчить в однородное пюре с помощью блендера. Листики мяты вымыть, обсушить, растереть с сахаром. Из лайма выжать сок. Положить в шейкер тыквенное пюре, мяту, залить ромом и соком лайма, хорошо перемешать. Готовый напиток перелить в наполненные льдом бокалы, долить доверху крем-содой. Коктейль украсить цедрой лайма и листиками мяты.

Освежающий клубничный коктейль

3 ягоды клубники, 30–40 г лимона, 3–4 листика базилика, 45 мл джина, 30 мл сахарного сиропа, лед

Клубнику очистить от плодоножек, вымыть, обсушить. Лимон очистить от кожуры, белых пленок и зернышек. Листики базилика вымыть, обсушить. Все положить в чашу блендера и измельчить. Смесь перелить в шейкер, добавить сахарный сироп, встряхнуть. Затем влить джин, добавить лед по вкусу и энергично встряхнуть. Готовый напиток перелить в охлажденный бокал и украсить ягодкой клубники.

Клубнично-имбирный коктейль

40 г клубники, 8 г листьев базилика, 30 мл имбирного сиропа, 30 мл джина, 15 мл сока лайма, 150 г льда

Клубнику очистить от плодоножек, вымыть, нарезать тонкими ломтиками или пластинками. Выложить клубнику в шейкер, добавить мелко нарезанные листики базилика и имбирный сироп, тщательно смешать. Затем добавить лед, джин и сок лайма, энергично перемешать в течение 20–30 секунд. Напиток быстро перелить в охлажденный бокал, украсить клубникой и подавать.

Коблер с ромом

20 мл рома, 100 мл красного сухого вина, 70 мл апельсинового сока, 20 мл лимонного сока, 5 г сахарного сиропа, 70 г льда

Смешать в шейкере свежевыжатый лимонный и апельсиновый сок. Добавить сахарный сироп и ром, хорошо встряхнуть, чтобы смесь стала однородной. Добавить в напиток вино, лед, энергично встряхнуть и перелить в охлажденные бокалы.

Коньячный флип

1 яйцо, 5 г сахара, 30 мл коньяка

Яйцо с сахаром взбить с помощью миксера в пышную массу. Влить в яичную смесь коньяк, перемешать. Коктейль перелить в бокал и сразу подавать.

Молочный флип

1 яйцо, 40 г сгущенного молока, 200 мл молока, 20 мл коньяка, мускатный орех, ванилин

Взбить яйцо со сгущенным молоком в пышную массу. Влить теплое молоко, взбить. В напиток добавить коньяк, ванилин, хорошенько перемешать и процедить. Готовый коктейль перелить в бокал, посыпать тертым мускатным орехом.

Грог

300 г сахара, 1 л воды, 350 мл коньяка

Из сахара и воды сварить сироп, снять пену. В теплый сироп влить коньяк, перемешать. Напиток подавать горячим в чашках или низких бокалах.

«Зимний» коктейль

100 мл коньяка, 250 г лимонов, 100 г сахара, 3 г лимонной кислоты, 2,5 л воды

Сахар растопить на сухой сковороде, чтобы он превратится в коричневую массу. В воде растворить лимонную кислоту, поставить смесь на огонь и довести до кипения. Добавить жженый сахар и варить, постоянно помешивая, на небольшом огне — сахар должен полностью раствориться. Сироп немного остудить, добавить в него коньяк и нарезанные тонкими полукруглыми ломтиками лимоны без зернышек. Перемешать и сразу подавать на стол, пока напиток горячий.

Коктейль «Маргарита»

40 мл текилы, 40 мл ананасового или апельсинового сока, 20 мл сахарного сиропа, лед, фрукты для украшения

Шейкер наполнить льдом на ¾ объема. Влить текилу, фруктовый сок и сахарный сироп. Все энергично перемешать, чтобы получилась однородная масса. Коктейль налить в охлажденные бокалы, украсить ломтиками апельсина, лимона или ананаса и подавать.

Грог с молоком

40 мл рома, 100 мл молока, 100 мл крепкого черного чая, 10 мл сахарного сиропа

Приготовить крепкий черный чай, дать настояться 20–30 минут и процедить. В чай влить горячее молоко, перемешать, подогреть смесь до 70 °С. Затем влить сахарный сироп и ром. Горячий напиток быстро перемешать, разлить в чашки и подать на стол.

Коктейль «Гаванский коблер»

25 мл светлого рома, 25 мл красного портвейна, 12 мл имбирного пива, 6 мл сахарного сиропа, лед

В шейкер положить лед, влить имбирное пиво, ром и сахарный сироп, перемешать, чтобы получилась однородная масса. Вылить смесь в небольшой бокал, наклонить его и медленно влить портвейн по стенке бокала, чтобы слои не перемешались.

Коктейль «Сен-Жермен»

20 г клубники, 15 мл ликера «Сен-Жермен», 25 мл джина, 90 мл шампанского, 15 мл лимонного сока, лед

Клубнику очистить от плодоножек, вымыть, обсушить, размять в пюре, положить в шейкер. Добавить джин, ликер и лимонный сок, тщательно перемешать, чтобы напиток был однородным. В бокал положить лед, влить коктейль, долить доверху шампанским.

Коктейль «Априкот»

20 мл темного рома, 40 г лайма, 20 г абрикосового варенья

Абрикосовое варенье протереть через сито, выложить в низкий стеклянный бокал. Сверху выжать сок из лайма и осторожно влить ром. Напиток сразу подавать, пока слои не перемешались.

Коктейль «Армстронг»

50 мл сливок, 50 мл ликера «Бейлис», 50 мл темного рома, 5 г растворимого шоколада, мускатный орех, лед

Соединить сливки, ликер и шоколад, взбить в пышную массу. Добавить ром. Коктейль перелить в бокал со льдом и посыпать сверху тертым мускатным орехом.

Коктейль «Для леди»

20 мл коньяка, 120 мл кока-колы, 2 свежих перепелиных яйца, 5 г сахара

Перепелиные яйца вымыть, вытереть и разбить прямо в коктейльный бокал. Добавить к яйцам сахар и аккуратно взбить блендером прямо в бокале — должна образоваться пышная пена, а сахар полностью раствориться. Влить в бокал коньяк и охлажденную кока-колу, сразу подавать на стол.

Коктейль с темным ромом

40 мл темного рома, 20 мл ликера «Гран-Марни», 10 мл апельсинового сока, лед, апельсиновая цедра

В шейкер положить лед, добавить ром и ликер, тщательно перемешать. Напиток процедить в бокал, сверху аккуратно влить апельсиновый сок. Украсить коктейль апельсиновой цедрой.

Коктейль «Пина колада»

60 мл рома, 40 мл кокосового крема или молока, 10 мл сливок, 120 мл ананасового сока, 6 кубиков льда, ломтики ананаса

В чашу блендера положить лед, добавить остальные ингредиенты, кроме ананаса, тщательно взбить, чтобы масса получилась однородной. Коктейль перелить в бокал и украсить тонкими ломтиками ананаса.

Коктейль «Затмение»

20 мл светлого рома, 20 мл темного рома, 15 мл вишневого ликера, 15 мл абрикосового ликера, 30 мл ананасового сока, 30 мл апельсинового сока, 5 мл гранатового сиропа, лед, коктейльная вишня, ломтики апельсина

В чаше шейкера соединить все виды рома, вишневый и абрикосовый ликеры, соки и гранатовый сироп, добавить 2–4 кубика льда, тщательно взбить в однородную массу. В охлажденный бокал положить несколько кубиков льда, залить коктейлем, украсить коктейльной вишней и ломтиками апельсина.

Коктейль «Головокружение»

20 мл темного рома, 20 мл джина, 20 мл абсента, 30 мл кока-колы, 30 мл лимонного сока, корица

Взять высокий узкий бокал и по коктейльной ложке осторожно наливать в бокал слоями ром, джин, абсент. Затем с одной стороны бокала налить кока-колу, а с другой — лимонный сок. Коктейль поджечь, бросить в пламя щепотку молотой корицы. Коктейль нужно пить, пока он горит, используя трубочку.

Коктейль «Лимонный ром»

45 мл рома, 5–8 капель бальзама «Ангостура», 5 мл гранатового сиропа, 70 г лимона, 5 г сахара, лед

В чашу шейкера влить ром, бальзам, сироп, свежевыжатый лимонный сок, добавить сахар и энергично встряхнуть, чтобы сахар растворился. Затем добавить лед, хорошо взбить и процедить коктейль в бокал. Украсить тонким ломтиком лимона и сразу подавать на стол.

Коктейль «Пьяная клубника»

70 г клубники, 100 мл коньяка, 40 г сахара

Клубнику очистить от плодоножек, вымыть, обсушить, выложить в небольшую кастрюлю или сотейник, засыпать сахаром и долить немного воды. Поставить на огонь, довести до кипения, снять с огня и протереть массу через сито. Полученное пюре остудить до комнатной температуры, разложить в бокалы, влить коньяк и сразу подавать на стол.

Коктейль «Тропический пляж»

50 мл рома, 10 мл ликера «Крем де банан», 5 мл кофейного ликера, 20 мл сока лайма, 20 мл ананасового сока, ломтик

ананаса, коктейльная вишня

В чашу шейкера влить ром, ликеры, соки и взбить в однородную массу. Напиток перелить в охлажденный бокал. Коктейль украсить тонкими ломтиками ананаса и вишенкой.

Коктейль «Bumblebee»

40 мл коньяка, 20 мл сливок, 10 г меда, лед

В чаше блендера или шейкера соединить коньяк, сливки, мед и лед, хорошо взбить. Готовый коктейль процедить в бокал и сразу подавать на стол.

Коктейль «Килиманджаро»

20 мл темного рома «Майерс», 20 мл мятного ликера, 30 мл ананасового сока, 5 мл гранатового сиропа, лед

В чашу шейкера положить лед, влить ром, ликер, ананасовый сок и сироп, энергично встряхнуть, чтобы коктейль стал однородным. Разлить коктейль в рюмки и подавать.

Коктейль «Эквадор»

38 мл белого рома, 38 мл мандаринового сока, 38 мл грейпфрутового сока, 3 г сахара, лед, ломтики грейпфрута для украшения

В чашу шейкера налить ром, сок грейпфрута и мандарина, добавить сахар. Хорошо встряхнуть, чтобы сахар растворился. В охлажденный бокал положить кубики льда, залить коктейлем, украсить ломтиками грейпфрута и подавать.

Коктейль «Цветущий миндаль»

40 мл светлого рома, 20 мл ликера «Амаретто», 1 кружочек лимона, 3 г молотого кофе, несколько кубиков льда

Ром и ликер «Амаретто» перелить в шейкер, добавить лед и энергично встряхнуть. Бокал для хереса украсить кружочком лимона, посыпанным молотым кофе, и осторожно влить коктейль.

Коктейль «Леди в красном»

20 мл джина, 10 мл ликера «Бенедиктин», 50 мл горькой апельсиновой настойки, 10 мл апельсинового сока, 10 мл гранатового сиропа, сухое шампанское, лимонный сок, апельсин и коктейльная вишня, лед

В шейкер положить лед, влить джин, ликер, апельсиновую настойку и сок, гранатовый сироп, тщательно перемешать. Края бокала для коктейля обмакнуть в лимонный сок и сахар. Коктейль процедить в бокал, долить доверху сухим шампанским, украсить долькой апельсина и вишенкой.

Коктейль «Черная роза»

30 мл темного рома, 30 мл ликера «Sherry Cream», 50 мл бальзама «Ангостура», лед, коктейльная вишня

В чашу шейкера положить лед, добавить ром, ликер и бальзам, хорошенько встряхнуть. Процедить коктейль в охлажденный бокал, украсить вишенкой.

Коктейль «Саванна»

45 мл рома, 3 мл лимонного сока, 20 мл ананасового сока, несколько кубиков льда, ломтик ананаса для украшения

Лед и все остальные ингредиенты положить в шейкер и хорошенько встряхнуть, чтобы напиток получился однородным. Готовый коктейль перелить в бокал, украсить тонким ломтиком ананаса и подавать.

Коктейль «Закат»

40 мл рома, 20 мл малинового ликера, 3 мл лимонного сока, 5 мл малинового сока

Все ингредиенты для коктейля соединить в шейкере и хорошенько встряхнуть. Подавать напиток в рюмках.

Коктейль «Жаркие острова»

30 мл темного рома, 30 мл светлого рома, 30 мл кокосового

сиропа, 40 мл сока манго, лед, 1 кружочек апельсина, ломтик карамболя, коктейльная вишня

В шейкер положить несколько кубиков льда, добавить ром, сироп, сок манго и хорошенько встряхнуть. Готовый коктейль быстро перелить в бокал и украсить ломтиком карамболя, апельсином и коктейльной вишней.

Коктейль «Бакарди»

40 мл белого рома «Бакарди», 25 мл лимонного сока, 12 мл сахарного сиропа, 5 мл сиропа «Гренадин», коктейльная вишня

Лед и все остальные ингредиенты напитка положить в чашу шейкера и хорошо встряхнуть. Коктейль перелить в бокал, украсить вишенкой и сразу подавать на стол.

Дайкири с бананом

100 г очищенных спелых бананов, 45 мл рома, 45 мл молока, 15 мл лимонного сока, 5 г сахара, лед

Банан нарезать кусочками, положить в чашу миксера, добавить ром, сок лимона, сахар и лед, тщательно перемешать. Коктейль перелить в бокал, аккуратно по стенкам влить охлажденное молоко, чтобы на стенках появились красивые молочные разводы, и подавать.

Коктейль «Полдень на Кубе»

100 г очищенных бананов, 40 мл белого рома, 7 мл апельсинового ликера, 70 г лимона, холодное полусухое шампанское, лед

Банан размять блендером в пюре или протереть через сито. Добавить свежевыжатый лимонный сок, ром и ликер, тщательно перемешать. Смесь переложить в шейкер, добавить лед и энергично встряхнуть. Край бокала обмакнуть в лимонный сок и сахар, процедить коктейль из шейкера и долить доверху шампанским.

Коктейль «Айсберг на рассвете»

40 мл джина, 20 мл желтого шартреза, 5–8 г лимонной цедры,

лед

Лед положить в шейкер, залить джином и шартрезом, хорошенько встряхнуть. Коктейль перелить в охлажденный бокал, украсить стружкой цедры и подавать.

Коктейль «Ямайка»

25 мл темного рома, 5 мл ликера «Анизетт», 50 мл сока манго, 25 мл грейпфрутового сока, 25 мл ананасового сока, 25 мл сока папайи, 20 мл сока лайма, 12 мл сахарного сиропа, лед, ломтики фруктов, цедра апельсина

В шейкер положить лед, добавить остальные ингредиенты, энергично встряхнуть и процедить коктейль в бокал. Украсить ломтиками тропических фруктов и цедрой апельсина.

Коктейль «Банановое молоко»

100 г очищенных бананов, 60 мл темного рома, 100 мл молока, 20 мл сахарного сиропа, лед

В шейкер положить лед, добавить нарезанные ломтиками бананы, ром, молоко, сахарный сироп, тщательно перемешать. Готовый коктейль перелить в охлажденный бокал, подавать с толстой соломинкой.

Коктейль «Миссисипи»

30 мл джина, 30 мл черносмородинового ликера, 5 мл апельсинового сока, лед, цедра лимона для украшения

В шейкер положить лед, влить сок, джин и ликер, хорошо встряхнуть. Коктейль процедить в бокал, украсить лимонной цедрой.

Коктейль «Старый город»

40 мл джина, 12 мл ликера «Кюрасао», 20 мл мандаринового сока, лед

В шейкер положить лед (2–3 кубика), залить джином, ликером и соком, хорошенько встряхнуть. В бокал положить несколько кубиков льда, вылить коктейль и сразу подать на стол.

Коктейль «Искушение монаха»

25 мл белого рома, 12 мл кокосового рома, 6 мл ликера «Кюрасао», 6 мл ликера «Желтый шартрез», 20 мл сока лайма, 6 мл миндального сиропа, лед, ломтики апельсина для украшения

Бокал наполнить льдом на ¾ объема. Ром, ликеры, сироп и сок лайма смешать в шейкере и вылить в бокал. Коктейль украсить долькой апельсина, цедрой и сразу подавать.

Коктейль «Золото Тортуги»

30 мл джина, 30 мл апельсинового сока, 15 мл абрикосового ликера, лед, дольки апельсина или лимона для украшения

В шейкер положить лед, добавить остальные ингредиенты и энергично встряхнуть. Готовый коктейль процедить в бокал, украсить дольками лимона или апельсина.

Коктейль «Мечта моряка»

40 мл золотистого рома, 25 мл белого рома, 25 мл апельсинового сока, 25 мл сока лайма, 25 мл ананасового сока, 25 мл фруктового сока, 15 мл сахарного сиропа, лед, ломтики лайма и коктейльная вишня

В шейкер положить лед, влить ром, соки и сироп, тщательно перемешать. Коктейль процедить в охлажденный бокал, украсить вишней и ломтиком лайма.

Коктейль «Джунгли»

40 мл белого рома, 25 мл сока гуавы, 25 мл мандаринового сока, 15 мл сока лайма, лед, мускатный орех

Смешать в шейкере соки и ром, добавить лед и энергично встряхнуть. В охлажденный бокал положить 3–4 кубика льда, влить коктейль, сверху посыпать тертым мускатным орехом.

Коктейль «Джулия»

20 мл джина, 20 мл абрикосового ликера, 20 мл лимонного сока, 5 мл гранатового сиропа, коктейльная вишня, лед

В шейкер положить лед, добавить остальные ингредиенты, тщательно перемешать до однородности. Процедить коктейль в бокал, украсить вишенкой.

Коктейль «Гавайский»

40 мл темного рома, 20 мл ликера «Гальяно», 80 мл апельсинового сока, несколько кубиков льда, ломтики апельсина и коктейльная вишня

Ром, ликер и сок перемешать в шейкере. Затем добавить лед и энергично встряхнуть. Коктейль процедить в бокал, украсить ломтиками апельсина и вишней.

Коктейль «Нирвана»

10 мл абсента, 40 мл темного рома, 20 мл лимонного сока, 10 мл гранатового сиропа, лед, цедра лимона и лайма для украшения

В шейкере смешать абсент, ром, гранатовый сироп и лимонный сок. Добавить лед и энергично встряхнуть. Коктейль процедить в охлажденный бокал, украсить цедрой.

Коктейль «Рубин и топаз»

30 мл рома, 5 мл клюквенного сока, 5 мл апельсинового сока, 5 мл ананасового сока, лед

В шейкер положить лед, добавить ром и клюквенный сок, тщательно перемешать и процедить в охлажденный бокал. Смешать апельсиновый и ананасовый сок, осторожно влить в бокал, чтобы слои не смешались.

Коктейль «Звезда Востока»

20 мл темного рома, 20 мл ананасового сока, 10 мл апельсинового сока, 10 мл лимонного сока, лед, ломтики апельсина и ананаса

Смешать в шейкере ром и соки, добавить лед и еще раз энергично встряхнуть. Готовый коктейль перелить в бокал, украсить тонкими ломтиками ананаса и апельсина.

Коктейль «Кардинал»

20 мл рома, 10 мл лимонного сока, 3 мл сахарного сиропа, красное полусухое или полусладкое вино, лед

В шейкере перемешать ром, лимонный сок и сахарный сироп. Коктейль перелить в высокий бокал, наполовину заполненный кубиками льда. Сверху аккуратно влить вино, чтобы слои не перемешались.

Коктейль «Канарейка»

30 мл светлого рома, 10 мл ликера «Гальяно», 10 мл ликера «Куантро», 10 мл лимонного сока, лед, ломтик лимона и коктейльная вишня

В шейкер положить лед, добавить все остальные ингредиенты, хорошо перемешать. Коктейль процедить в бокал, украсить вишенкой и ломтиком лимона.

Использованные источники

Балабанов В. Приготовление алкогольных напитков в домашних условиях. — М.: Информэлектро, 1990. — С. 40.

Водкин А. Самогон — живая вода. — М.: РИПОЛ-классик, 2018. — С. 288.

Герасимов Р. Самогон, водка, вино. Изготовление спиртных напитков в домашних условиях. — Харьков: Vivat, 2016. — С. 224.

Смирнов Г. Самогон. Другие алкогольные напитки. Приготовление в домашних условиях. — Тверь: ТКАМП, 1998. — С. 200.

Форбс К. Пиво, вино и сидр в домашних условиях. Секреты приготовления. — М.: Эксмо, 2017. — С. 160.

http://alkofan.org/category/likery/

http://alkofan.org/category/vino-i-vermuty/

http://www.homedistiller.ru/vyhod-spirta-iz-razlichnogo-sirya.htm

http://www.horeca.ru/rubrics/shaker/bitter/

http://www.wday.ru/cooking/recipe/prigotovlenie-samogona-iz-vinograda-v-domashnih-usloviyah/

https://1000.menu/catalog/alkogolnje-kokteili

https://1000.menu/catalog/domashnie-likerj

https://1000.menu/catalog/vino

https://alcofan.com/category/alkogolnye-koktejli

https://alcofan.com/category/recepty-domashnego-konyaka

https://alcofan.com/kak-sdelat-domashnij-samogon-iz-saxara-i-drozhzhej.html

https://behoneybee.ru/napitki/medovuha/recepty-medovuhi.html

https://cookpad.com/ru/search/%D0%BB%D0%B8%D0%BA%D0%B5%D1%80%D1%8B

https://eda.ru/recepty/koktejli-alkogoljnije

https://eda.ru/recepty/likjori

https://gotovim-doma.ru/recipe/10117-domashneye-vino-iz-vinograda

https://kitchenmag.ru/recipes/1353-kak-prigotovit-medovukhu-doma-sovety-i-retsept

https://mport.ua/zdorove/eda/755379-domashnij-kon-jak-prigotov-ego-svoimi-rukami

https://samogonman.com/napitki/domashnij-konyak-iz-vodki.html

https://samogonman.com/samogon/recept-samogona-bez-

zapaha.html
https://therumdiary.ru/napitki/nastojki/konyak-iz-samogona.html
https://therumdiary.ru/napitki/nastojki/recepty-koncentrirovannih-bitterov.html
https://vzboltay.com/alcohol/other/377-medovuha-recept.html
https://www.doctorguber.ru/book/samogonovarenie/recepti-krepkogo-alkogolya/article-samogon/
https://www.edimdoma.ru/retsepty/40584-domashnee-krasnoe-vino-semeynye-tayny-vs-ne-pey-vina-gertruda
https://www.passion.ru/food/sostavlyaem-menyu/kak-sdelat-domashnee-vino-sovety-i-recepty-81849.htm
https://www.povarenok.ru/domashnie-napitki/samogon-recepty/
https://www.povarenok.ru/recipes/category/175/
https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=23
https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=24
https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=25
https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=94